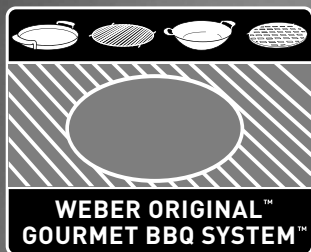
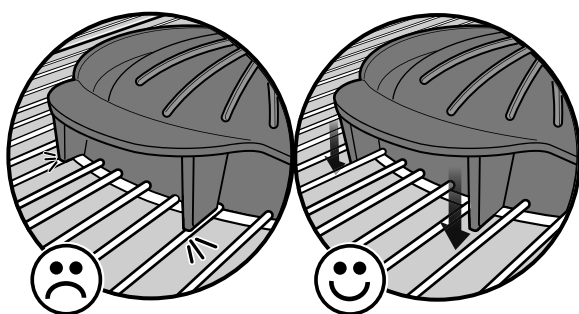
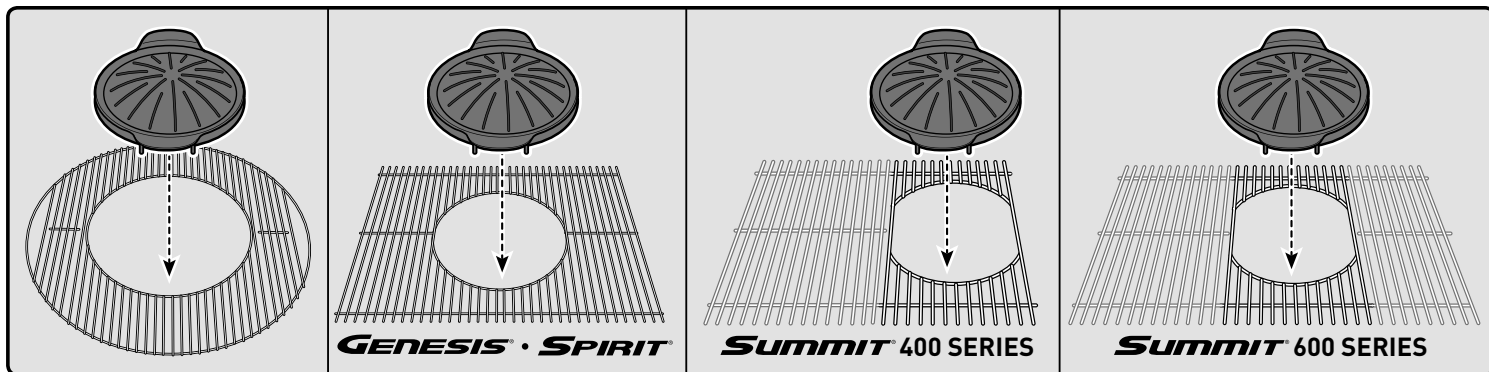




WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ KOREAN BBQ

- ES** BARBACOA COREANA GOURMET BBQ SYSTEM™
WEBER ORIGINAL™
- FR** BARBECUE CORÉEN WEBER ORIGINAL™
GOURMET BBQ SYSTEM™
- DE** WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™
KOREANISCHER BBQ-GRILLEINSATZ
- FI** WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™
KOREALAINEN GRILLI
- NO** WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™
KOREANSK GRILLING
- DA** KOREANSK GRILL TIL WEBER ORIGINAL™
GOURMET BBQ SYSTEM™
- SV** WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™
KOREAN BBQ
- NL** WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™
KOREAANSE BBQ
- IT** BARBECUE COREANO WEBER ORIGINAL™
GOURMET BBQ SYSTEM™
- PT** GRELHA PARA CHURRASCO COREANO WEBER
ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™
- PL** WKŁAD DO GRILLOWANIA W STYLU
KOREAŃSKIM WEBER ORIGINAL™ GOURMET
BBQ SYSTEM™
- RU** НАБОР БАРБЕКЮ ПО-КОРЕЙСКИ WEBER
ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™
- CS** KOREJSKÝ STOLNÍ GRIL WEBER ORIGINAL™
GOURMET BBQ SYSTEM™
- SK** KÓREJSKÉ GRILOVANIE GURMÁNSKÉHO
GRILOVACIEHO SYSTÉMU WEBER ORIGINAL™
GOURMET BBQ SYSTEM™
- HU** WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™
KOREAI GRILLSÜTŐ
- RO** GRĂȚAR ÎN STIL COREEAN GOURMET BBQ
SYSTEM™ WEBER ORIGINAL™
- SL** KOREJSKI ŽAR WEBER ORIGINAL™ GOURMET
BBQ SYSTEM™
- HR** WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™
KOREJSKI BBQ
- ET** WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ -
I KOREA STIILIS GRILLIPLAAT
- LV** WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™
KOREJIEŠU GRILS
- LT** „WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™“
KORĖJTIŠKA KEPSNINĖ





EN WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ KOREAN BBQ

Failure to read and follow all DANGER, WARNING, CAUTION AND USAGE statements can result in burns and/or serious injuries to yourself and others, and damage to personal property.

⚠ DANGER! Do not use cooking oil of any kind or quantity in the Korean BBQ. Cooking oil can catch fire and cause serious bodily injury or death and damage to property. Instead, lightly oil food prior to placing in Korean BBQ.

- ⚠ **WARNING:** Do not use Korean BBQ without the Gourmet BBQ System™ cooking grate(s).
- ⚠ **WARNING:** Always use heat-resistant barbecue mitts or gloves when handling or cooking on the Gourmet BBQ System™.
- ⚠ **WARNING:** Do not attempt to remove a hot Korean BBQ from the grill.
- ⚠ **CAUTION:** Do not drop the cast-iron Korean BBQ—it will break.

USE AND CARE

Prior to first use: Hand wash new Korean BBQ thoroughly with a mild dishwashing liquid. Dry thoroughly with soft cloth or paper towel.

Follow all DANGER, WARNING AND CAUTION statements provided in your Weber® Grill Owner's Guide.

- Follow the instructions in your Weber® Grill Owner's Guide to set up grill for direct grilling.
- **FOR GAS BARBECUE GRILLING:** Place grate(s) into grill with Korean BBQ insert and preheat for approximately 15 minutes.
- **FOR CHARCOAL BARBECUE GRILLING:** After coals are thoroughly hot (approximately 25 minutes, using barbecue mitts or gloves), place cooking grate(s) into grill and place Korean BBQ into the grate(s) opening. Pre-heat Korean BBQ and grate(s) for approximately 10-15 minutes.
- Marinate or lightly oil foods prior to placing on hot Korean BBQ.
- Evenly distribute food over the Korean BBQ surface; avoid clustering foods. Close the grill lid. Use barbecue tongs to turn your food. **⚠CAUTION:** Using a metal spatula on the Korean BBQ surface can cause damage to the porcelain-enamel finish.
- Do not remove the Korean BBQ until it is cold. Use care when lifting the Korean BBQ out of the grill to avoid spilling remaining food/liquid.
- Hand wash Korean BBQ with warm soapy water after use. Soak in water to remove stubborn particles before hand washing. Nylon or soft abrasive pads/brushes may be used. CAUTION: do not use metallic pads/brushes or harsh abrasive soaps as these will damage the porcelain-enamel finish. Thoroughly dry the Korean BBQ after washing.
- Brush debris off cooking grate(s) with steel bristled wire brush.
- Replace brush if any loose bristles are found on cooking grate(s) or brush.

ES BARBACOA COREANA GOURMET BBQ SYSTEM™ WEBER ORIGINAL™

No leer ni seguir los avisos de PELIGRO, ADVERTENCIA, PRECAUCIÓN Y UTILIZACIÓN puede provocar quemaduras y/o lesiones graves a usted y otras personas, además de daños materiales.

⚠ ¡PELIGRO! no utilice aceite de ningún tipo para cocinar en la barbacoa coreana. El aceite para cocinar puede incendiarse y provocar lesiones personales graves o la muerte, además de daños materiales. En lugar de utilizar aceite para cocinar, impregne ligeramente los alimentos con aceite y colóquelos en la barbacoa coreana.

- ⚠ **ADVERTENCIA:** no utilice la barbacoa coreana sin la(s) parrilla(s) de cocción Gourmet BBQ System™.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** utilice siempre manoplas o guantes para barbacoa resistentes al calor cuando maneje o cocine en el Gourmet BBQ System™.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** no intente quitar la barbacoa coreana de la barbacoa cuando aún esté caliente.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** no permita que la barbacoa coreana de hierro colado se caiga, ya que puede romperse.

UTILIZACIÓN Y CUIDADOS

Antes del primer uso: lave a mano concienzudamente la nueva barbacoa coreana con un detergente lavavajillas suave. Seque bien con un paño suave o papel de cocina.

Siga todos los avisos de PELIGRO, ADVERTENCIA Y PRECAUCIÓN que aparecen en la guía del propietario de la barbacoa Weber®.

- Siga las instrucciones que aparecen en la guía del propietario de la barbacoa Weber® para ajustar la barbacoa a cocción directa.
- **COCCIÓN CON UNA BARBACOA DE GAS:** coloque la(s) parrilla(s) en la barbacoa con inserto para barbacoa coreana y precaléntela durante aproximadamente 15 minutos.
- **COCCIÓN CON UNA BARBACOA DE CARBÓN:** una vez que el carbón esté caliente (aproximadamente 25 minutos, utilizando manoplas o guantes para barbacoa), coloque la(s) parrilla(s) de cocción en la barbacoa y coloque la barbacoa coreana en la abertura de la(s) parrilla(s). Precaliente la barbacoa coreana y la(s) parrilla(s) de 10 a 15 minutos aproximadamente.
- Marine o impregne ligeramente los alimentos con aceite antes de colocarlos sobre la barbacoa coreana caliente.
- Distribuya los alimentos de forma uniforme sobre la superficie de la barbacoa coreana; evitando amontonarlos. Cierre la tapa de la barbacoa. Utilice una pinza para barbacoa para dar la vuelta a los alimentos. **⚠PRECAUCIÓN:** utilizar una espátula metálica en la superficie de la barbacoa coreana puede provocar daños en el acabado de acero vitrificado.
- No retire la barbacoa coreana hasta que no esté fría. Tenga cuidado cuando levante la barbacoa coreana de la barbacoa para evitar derramar los alimentos/jugos que puedan quedar.
- Lave a mano la barbacoa coreana con agua tibia y jabón después de cada uso. Sumérjala en agua para desprender las partículas adheridas antes de lavar a mano. Puede utilizar cepillos/estropajos suaves o de nilón. **PRECAUCIÓN:** no utilice cepillos/estropajos metálicos ni jabones abrasivos, puesto que pueden dañar el acabado de acero vitrificado. Seque completamente la barbacoa coreana después del lavado.
- Elimine los residuos de la(s) parrilla(s) de cocción con un cepillo de cerdas de acero.
- Sustituya el cepillo si encuentra cerdas sueltas en la(s) parrilla(s) de cocción o en el cepillo.

Lisez et respectez toutes les instructions figurant sous les énoncés DANGER, AVERTISSEMENT, ATTENTION et UTILISATION. À défaut, vous vous exposez, vous et les personnes se trouvant à proximité, à des brûlures et/ou des blessures corporelles graves, et risquez de provoquer des dommages matériels.

⚠ DANGER ! N'utilisez pas d'huile de cuisson de quelque type que ce soit sur le barbecue coréen. L'huile de cuisson risquerait de s'embraser et de provoquer des blessures corporelles graves voire mortelles, ainsi que des dommages matériels. Enduisez plutôt légèrement les aliments d'huile avant de les placer sur le barbecue coréen chaud.

⚠ AVERTISSEMENT : N'utilisez pas le barbecue coréen sans la ou les grille(s) de cuisson Gourmet BBQ System™.

⚠ AVERTISSEMENT : Utilisez toujours des gants ou des maniques pour barbecue résistant à la chaleur pour manipuler le système Gourmet BBQ System™ ou pour y cuire des aliments.

⚠ AVERTISSEMENT : Ne tentez pas de retirer un barbecue coréen chaud du barbecue.

⚠ ATTENTION : Ne faites pas tomber le barbecue coréen en fonte car il se briserait.

UTILISATION ET ENTRETIEN

Avant la première utilisation : Lavez soigneusement le barbecue coréen neuf à la main avec un liquide ou produit liquide ou produit vaisselle. Séchez correctement avec un chiffon sec ou du papier absorbant.

Observez toutes les instructions figurant sous les énoncés DANGER, AVERTISSEMENT et ATTENTION du guide d'utilisation de votre barbecue Weber®.

- Suivez les instructions figurant dans votre guide d'utilisation de barbecue Weber® pour préparer le barbecue en vue d'une cuisson directe.
- **CUISON AVEC UN BARBECUE À GAZ :** Placez la (les) grille(s) dans le barbecue avec le barbecue coréen, et préchauffez pendant 15 minutes environ.
- **CUISON AVEC UN BARBECUE À CHARBON DE BOIS :** Une fois le charbon de bois bien chaud (25 minutes environ - utilisez des gants ou des maniques pour barbecue), placez la (les) grille(s) de cuisson dans le barbecue et posez le barbecue coréen dans l'ouverture de la (des) grille(s). Préchauffez le barbecue coréen et la (les) grille(s) pendant 10 à 15 minutes environ.
- Faites mariner ou huilez légèrement les ingrédients avant de les placer sur le barbecue coréen chaud.
- Répartissez uniformément les ingrédients sur la surface du barbecue coréen ; évitez de grouper les aliments. Fermez le couvercle du barbecue. Utilisez une pince à barbecue pour retourner les aliments. **⚠ ATTENTION : L'utilisation d'une spatule métallique sur la surface du barbecue coréen risquerait d'endommager la finition émaillée.**
- Ne retirez pas le barbecue coréen avant son refroidissement complet. Retirez le barbecue coréen du barbecue avec prudence afin d'éviter de renverser les aliments/liquides restants.
- Après utilisation, lavez le barbecue coréen à la main dans de l'eau savonneuse. Avant de le laver à la main, laissez-le tremper dans de l'eau afin d'éliminer les particules résistantes. Les brosses et tampons abrasifs doux ou en nylon peuvent être utilisés. ATTENTION : N'utilisez pas de brosses/tampons métalliques ni de savons très abrasifs car cela endommagerait la finition émaillée. Séchez soigneusement le barbecue coréen après l'avoir lavé.
- Éliminez les résidus de la (des) grille(s) de cuisson à l'aide d'une brosse métallique.
- Remplacez la brosse si elle perd ses poils sur la (les) grille(s) de cuisson, voire sur la brosse même.

DE WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ – KOREANISCHER BBQ-GRILLEINSATZ

Bei Nichtbeachtung der GEFAHREN-, WARN-, ACHTUNGS- UND VERWENDUNGSHINWEISE kann dies zu Bränden und/oder ernsthaften Verletzungen oder Sachbeschädigungen führen.

⚠ GEFAHRENHINWEIS! Erwärmen Sie kein Öl einer beliebigen Sorte oder Menge in dem Koreanischen BBQ-Grilleinsatz. Beim Erwärmen von Öl kann dieses anfangen zu brennen und zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen und Sachschäden führen. Ölen Sie die Lebensmittel stattdessen leicht ein, bevor Sie diese auf dem Koreanischen BBQ-Grilleinsatz erhitzen.

⚠ WARNHINWEIS: Verwenden Sie den Koreanischen BBQ-Grilleinsatz nicht ohne Grillrost(e) des Gourmet BBQ System™.

⚠ WARNHINWEIS: Verwenden Sie stets hitzebeständige Topflappen oder Grillhandschuhe, wenn Sie mit dem Gourmet BBQ System™ hantieren oder grillen.

⚠ WARNHINWEIS: Versuchen Sie nicht, einen heißen Koreanischen BBQ-Grilleinsatz vom Grill zu heben.

⚠ VORSICHT: Lassen Sie den Koreanischen BBQ-Grilleinsatz nicht fallen, er kann zerbrechen.

UMGANG UND PFLEGE

Vor der ersten Benutzung: Reinigen Sie den neuen Koreanischen BBQ-Grilleinsatz per Hand gründlich mit einem milden Reinigungsmittel. Trocknen Sie diesen mit einem weichen Stoff- oder Papiertuch ab.

Befolgen Sie alle in diesem Benutzerhandbuch des Weber®-Grills enthaltenen GEFAHREN-, WARN- UND ACHTUNGSHINWEISE.

- Befolgen Sie die Anleitungen in Ihrem Benutzerhandbuch des Weber®-Holzkohlegrills zur Einrichtung des Grills für das direkte Grillen.
- **FÜR GASGRILLS:** Setzen Sie den Grillrost mit dem Koreanischen BBQ-Grilleinsatz in den Grill, und heizen Sie den Grill ca. 15 Minuten vor.
- **FÜR HOLZKOHLEGRILLS:** Platzieren Sie nach dem Durchglühen der Holzkohle (ca. 25 Minuten) den Grillrost mit Topflappen oder Grillhandschuhen auf dem Grill, und setzen Sie den Koreanischen BBQ-Grilleinsatz in die Aussparung des Grillrosts. Heizen Sie den Koreanischen BBQ-Grilleinsatz und Grillrost ca. 10 bis 15 Minuten vor.
- Marinieren oder ölen Sie die Lebensmittel stattdessen leicht ein, bevor Sie diese auf dem Koreanischen BBQ-Grilleinsatz erhitzen.
- Verteilen Sie die Speisen gleichmäßig über die gesamte Fläche des Koreanischen BBQ-Grilleinsatzes, vermeiden Sie ein Anhäufen von Speisen an einzelnen Stellen. Schließen Sie den Grilldeckel. Drehen Sie die Speisen mit einer Grillzange. **⚠ VORSICHT: Bei Verwendung eines metallischen Wenders auf der Koreanischen BBQ-Grilloberfläche kann die porzellanemailierte Oberfläche beschädigt werden.**
- Nehmen Sie den Koreanischen BBQ-Grilleinsatz erst vom Grill, wenn dieser kalt ist. Heben Sie den Koreanischen BBQ-Grilleinsatz vorsichtig aus dem Grill, um ein Verschütten der Reste zu vermeiden.
- Reinigen Sie den Koreanischen BBQ-Grilleinsatz nach der Verwendung mit warmem Seifenwasser per Hand. Weichen Sie den Einsatz vor der Handreinigung in Wasser ein, um angebackene Partikel zu entfernen. Sie können weiche oder Nylon-Scheuerschwämme oder -bürsten verwenden. ACHTUNG: Verwenden Sie keine metallischen Scheuerschwämme oder -bürsten oder scharfe Scheuermittel, da dadurch die porzellanemailierte Oberfläche beschädigt werden kann. Trocknen Sie den Koreanischen BBQ-Grilleinsatz nach dem Reinigen gründlich ab.
- Bürsten Sie den Grillrost mit einer Weber® Edelstahlbürste ab.
- Tauschen Sie die Bürste aus, falls Sie lose Borsten auf den Grillrosten oder der Bürste finden.

FI WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ KOREALAINEN GRILLI

Jos tämän oppaan sisältämiä VAARA-, VAROITUS-, VAROVAISUUS- JA KÄYTTÖOHJEITA ei noudateta, seurauksena voi olla palovammat ja/tai vakava vamma käyttäjälle ja muille ja omaisuusvahinkoja.

⚠ VAARA! Älä käytä korealaisessa grillissä minkäänlaista ruokaöljyä. Ruokaöljy voi syttyä tuleen ja aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman sekä omaisuusvahingon. Sivele ruoka öljyllä kevyesti ennen sen laittamista korealaiseen grilliin.

⚠ VAROITUS: Älä käytä korealaista grilliä ilman Gourmet BBQ System™ -järjestelmän grilliritilöitä.

⚠ VAROITUS: Käytä aina grillikintaita tai käsineitä, kun käsittelet Gourmet BBQ System™ -järjestelmää tai valmistat sillä ruokaa.

⚠ VAROITUS: Älä yritä siirtää kuumaa korealaista grilliä grillistä.

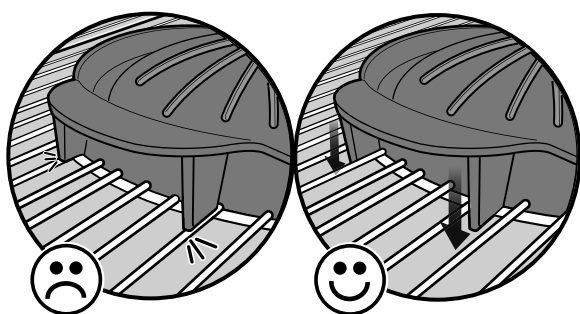
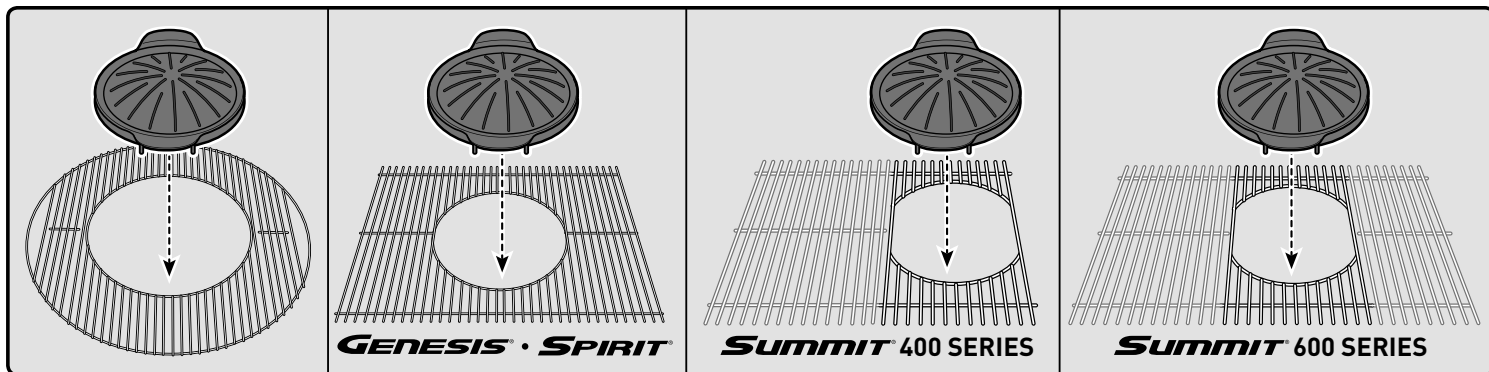
⚠ HUOMAA: Älä pudota valurautaista korealaista grilliä – se rikkoutuu.

KÄYTTÖ- JA HOITO-OHJEET

Ennen ensimmäistä käyttökertaa: Pese uusi korealainen grilli ja ritilät huolellisesti käsin miedolla tiskipesuaineliuksella. Kuivaa huolellisesti liinalla tai paperipyyhkeellä.

Noudata kaikkia Weber®-grillin omistajan oppaan VAARA-, VAROITUS- ja VAROVAISUUSOHJEITA.

- Valmistele Weber®-brikettigrillin omistajan oppaan ohjeiden mukaisesti grilli suoraa grillausta varten.
- **KAASUGRILLIT:** Aseta ritilät grilliin korealaisen grillin kanssa ja esilämmitä noin 15 minuuttia.
- **BRIKETTIGRILLIT:** Kun briketit ovat täysin kuumenneet (noin 25 minuutin kulussa, käytä grillikintaita tai käsineitä), aseta grilliritilät grilliin ja korealainen grilli ritilöiden aukkoon. Esilämmitä korealaista grilliä ja ritilöitä noin 10-15 minuuttia.
- Marinoi tai sivele ruoka öljyllä kevyesti ennen sen laittamista korealaiseen grilliin.
- Asettele ruoka tasaisesti korealaiseen grilliin, älä kasaa. Sulje grillin kansi. Kääntele ruokaa grillipihdeillä. **⚠ HUOMAA: Metallilasta tai lusikka voi vaurioittaa korealaisen grillin posliinimalointia.**
- Älä ota korealaista grilliä pois, ennen kuin se on jäähtynyt. Nosta varovasti korealainen grilli pois, jotta siinä jäljellä oleva ruoka tai neste ei kaadu.
- Pese korealainen grilli käsin lämpimällä saippuavedellä käytön jälkeen. Liottamalla vedessä ennen pesua saat kiinni juuttuneet palaset irti. Puhdistamiseksi voi käyttää nylonista tehtyjä tai pehmeitä hankaussieniä/harjoja. HUOMAA: Älä käytä metallisia sieniä tai harjoja tai hankaavia pesuaineita, koska ne voivat vahingoittaa posliinimalointia. Kuivaa korealainen grilli huolellisesti käytön jälkeen.
- Harjaa grilliritilät puhtaaksi teräsharjalla.
- Vaihda harja uuteen, jos grilliritilöillä tai harjassa on irtonaisia harjaksia.



NO WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ KOREANSK GRILLING

Dersom du ikke leser og følger alle merknadene om FARE, ADVARSEL, FORSIKTIG OG BRUK, kan det føre til brann og/eller alvorlig personskade på deg selv og andre, og skade på egen eiendom.

FARE! Bruk ikke matolje av noe slag eller mengde til koreansk grilling. Matolje kan antennes og forårsake alvorlig personskade eller død og skade på eiendom. Smør i stedet litt olje på maten før du legger den på den koreanske grillristen.

- ▲ **ADVARSEL:** Bruk ikke koreansk grillrist uten Gourmet BBQ System™-grillrist(er).
- ▲ **ADVARSEL:** Bruk alltid varmebestandige grillvotter eller -hansker når du håndterer eller steker på Gourmet BBQ System™.
- ▲ **ADVARSEL:** Ikke forsøk å fjerne en varm koreansk grillrist fra grillen.
- ▲ **FORSIKTIG:** Ikke mist den koreanske grillristen i støpejern – den kan sprekke.

BRUK OG VEDLIKEHOLD

Før den brukes første gang: Vask den nye koreanske grillristen nøye for hånd med mildt såpevann. Tørk godt med en myk klut eller papirhåndkle.

Følg alle merknadene for FARE, ADVARSEL OG FORSIKTIG, som er gitt i Weber®-brugerhåndbok for grillen.

- Følg instruksjonene i Weber®-brugerhåndboken for grillen for å stille inn grillen på direkte grilling.
- **FOR GRILLING MED GASSGRILL:** Sett risten(e) på grillen med koreansk grillrist satt inn og forvarmet i ca. 15 minutter.
- **FOR GRILLING MED BRIKETTGRILL:** Når brikettene er ordentlig varme (ca. 25 minutter, bruk grillvotter eller -hansker), setter du grillristen(e) på grillen og setter den koreanske grillristen i rist-åpningen. Forvarm den koreanske grillristen og risten(e) i ca. 10-15 minutter.
- Mariner eller smør litt olje på maten før du legger den på den varme koreanske grillristen.
- Plasser maten jevnt over hele den koreanske grillristen, unngå å legge maten for tett. Lukk lokket på grillen. Bruk grilltang for å snu maten. **ΔFORSIKTIG:** Hvis du bruker en stekespatte av metall på overflaten til den koreanske grillristen kan det skade den porcelenemaljerte finishen.
- Flytt ikke på den koreanske grillristen før den er kald. Vær forsiktig når du løfter den koreanske grillristen ut av grillen for å unngå at du søler rester av mat/væske.
- Vask den koreanske grillristen for hånd med varmt såpevann etter bruk. Legges i bløt i vann for å fjerne rester som sitter godt fast, før du vasker for hånd. Du kan bruke nylon- eller myke skuresvamp/børster. **ADVARSEL:** Bruk ikke skuresvamp/børster i metall eller hardslipende skuremidler, fordi disse kan skade den porcelenemaljerte finishen. Tørk den koreanske grillristen nøye etter vask.
- Børst av rester på grillristen(e) med stålborste.
- Skift borsten hvis det finnes løs bust på grillristen(e) eller borsten.

DA KOREANSK GRILL TIL WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™

Læs omhyggeligt alle oplysninger om FARE, ADVARSLER, FORSIGTIGHEDSREGLER OG BRUG. Hvis dette ikke gøres, kan det medføre forbrændinger og/eller alvorlige kvæstelser for dig selv og andre, og materielle skader.

FARE! Brug ikke madlavningsolie af nogen art eller mængde i den koreanske grill. Madlavningsolien kan blive antændt og forårsage kvæstelser eller død og materiel skade. Påfør i stedet for lidt olie på maden, før den lægges på den varme koreanske grill.

- ▲ **ADVARSEL:** Brug ikke den koreanske grill uden Gourmet BBQ System™ grillrist(e).
- ▲ **ADVARSEL:** Brug altid varmetålende grillgrydelapper eller -hansker, når du håndterer grillen eller tilbereder mad Gourmet BBQ System™.
- ▲ **ADVARSEL:** Forsøg ikke at fjerne den varme koreanske grill fra grillen.
- ▲ **FORSIGTIG:** Tab endelig ikke den koreanske grill, der er i støbejern – den går i stykker.

BRUG OG PLEJEFør brug første gang: Vask den nye koreanske grill grundigt i hånden med et mildt opvaskemiddel. Afør grundigt med en blød klud eller papirserviet.

Overhold alle instruktioner angående FARE, ADVARSEL OG FORSIGTIG, der gives i brugervejledningen til din Weber® grill.

- Følg instruktionerne i brugervejledningen til din Weber® grill for opsætning af grillen til direkte grilling.
- **FOR GRILLING PÅ GASGRILL:** Sæt grillristen(e) i grillen med den koreanske grillindsats, og forvarm i ca. 15 minutter.
- **FOR GRILLING PÅ KULGRILL:** Når kullene er gennemvarme (ca. 25 minutter), placeres grillristen(e) (ved brug af grillgrydelapper eller grillhansker) i grillen, og den koreanske grill sættes ind i grillrist-åbningen. Forvarm den koreanske grill og grillristen(e) i ca. 10-15 minutter.
- Mariner, eller påfør lidt olie på maden, før den lægges på den varme koreanske grill.
- Fordel maden ligeligt på den koreanske grill, undgå at maden klæber sammen. Luk grillåbningen. Brug grilltang til at vende maden. **ΔFORSIGTIG:** Brug af metalspatel eller metalskeer på den koreanske grill kan ødelægge porcelenemaljen.
- Fjern ikke den koreanske grill, før den er afkølet. Vær forsigtig, når den koreanske grill løftes ud af grillen for at undgå, at resterende mad eller væske spildes.
- Håndvask den koreanske grill i varmt sæbevand efter brug. Lad den stå i blød i vand for at løsne fastbrændte partikler for vask i hånden. Der kan anvendes nylon eller bløde ikke ridsende svampe/børster. **FORSIGTIG:** Brug ikke metalsvamp eller metalbørster eller slibende, ridsende sæber, da disse vil skade porcelenemaljen. Tør den koreanske grill grundigt efter vask.
- Børst snavs fra grillristen(e) med en børste med hår af rustfrit stål.
- Udskift borsten, hvis der findes løse børstehår på grillristen(e) eller borsten.

Underlåtenhet att läsa och följa alla instruktioner av typ FARA, VARNING, VAR FÖRSIKTIG OCH ANVÄNDNING kan leda till brännskador och/eller allvarliga skador på dig själv och andra, samt skador på personlig egendom.

⚠ FARA! Använd inte någon typ av matolja på Korean BBQ. Matolja kan ta eld och ge upphov allvarliga kroppsskador, livshotande skador och egendomsskador. Olja i stället in i maten lätt innan den läggs på Korean BBQ.

- ⚠ **VARNING:** Använd inte grillplattan utan grillgallret/-en Gourmet BBQ System™.
- ⚠ **VARNING:** Använd alltid värmetåliga grillvantar eller -handskar när du hanterar och lagar mat på Gourmet BBQ System™.
- ⚠ **VARNING:** Ta inte bort en varm Korean BBQ från grillen.
- ⚠ **VAR FÖRSIKTIG:** Undvik att tappa Korean BBQ av gjutjärn i golvet, den kan gå sönder.

ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

Innan grillen används första gången: Handdiska den nya Korean BBQ noggrant med ett mildt diskmedel. Torka noggrant med en mjuk trasa eller pappershandduk.

Respektera varningstexterna FARA, VARNING OCH VAR FÖRSIKTIG som finns i bruksanvisningen för din Weber® grill.

- Följ instruktionerna i bruksanvisningen för din Weber® grill för att rigga grillen för **direktgrillning**.
- **FÖR GASGRILLNING:** Placera grillgallret/-en i grillen med Korean BBQ-insatsen och förvärm i ungefär 15 minuter.
- **FÖR KOLGRILLNING:** När kolen är ordentligt uppvärmd (ca 25 minuter), ställ grillgallret/-en i grillen (använd grillvantar och -handskar) och ställ Korean BBQ i gallrets/-ens öppning. Förvärm Korean BBQ och grillgallret/-en i ungefär 10-15 minuter.
- Marinera eller olja maten lätt innan den läggs på den varma Korean BBQ.
- Handdiska Korean BBQ med varmt tvålatten efter användning. Blötlägg i vatten för att ta bort envisa matrester innan du diskar för hand. Diska med diskborste eller disksvamp. **VAR FÖRSIKTIG:** Använd inte metallsvampar/-borstar eller slipande diskmedel. Den porlinslimaljade ytan skadas. Torka Korean BBQ noggrant efter rengöringen.
- Borsta bort smuts från grillgallret/-ren med en stålborste.
- Byt borste om du hittar strån på grillgallret/-ren eller borsta bort eventuella strån.

Het niet lezen en opvolgen van alle GEVAAR, WAARSCHUWING, LET OP en GEBRUIK-meldingen kan leiden tot brandwonden en/of ernstig letsel bij uzelf en anderen en tot schade aan eigendommen.

⚠ GEVAAR! gebruik geen enkele hoeveelheid bakolie op de Koreaanse BBQ. Bakolie kan vlam vatten en ernstig lichamelijk letsel of overlijden en schade aan eigendommen veroorzaken. Smeer daarentegen het gerecht licht in met olie voordat het in de Koreaanse BBQ wordt geplaatst.

- ⚠ **WAARSCHUWING:** gebruik de Koreaanse BBQ niet zonder het(de) grillrooster(s) van het Gourmet BBQ System™.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** draag altijd hittebestendige wanten of ovenhandschoenen bij het hanteren of gebruiken van het Gourmet BBQ System™.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** niet proberen om een hete Koreaanse BBQ van de barbecue te verwijderen.
- ⚠ **LET OP:** laat de gietijzeren Koreaanse BBQ niet vallen - het zal breken.

GEBRUIK EN ONDERHOUD

Voorafgaand aan het eerste gebruik: Was de nieuwe Koreaanse BBQ zorgvuldig met een mild afwasmiddel met de hand. Zorgvuldig drogen met een zachte doek of een papieren handdoek.

Volg alle GEVAAR, WAARSCHUWING en LET OP-meldingen die in de gebruikshandleiding staan van uw Weber®.

- Volg de instructies in de gebruikshandleiding van uw Weber® barbecue om deze te gebruiken voor **direct grillen**.
- **VOOR GRILLEN OP GASBARBECUES:** Plaats het(de) rooster(s) op de barbecue met het inzetstuk voor de Koreaanse BBQ en verwarm deze ongeveer 15 minuten voor.
- **VOOR GRILLEN OP BRIKETTENBARBECUES:** Nadat de briketten door en door heet zijn (ongeveer 25 minuten, gebruik barbecuewanten of ovenhandschoenen), plaats u het(de) grillrooster(s) op de barbecue en plaats u de Koreaanse BBQ in de roosteropening. Verwarm de Koreaanse BBQ en het(de) grillrooster(s) gedurende ongeveer 10 tot 15 minuten voor.
- Marineer of smeer het voedsel lichtjes in met olie voordat het op de hete Koreaanse BBQ wordt geplaatst.
- Verdeel het gerecht gelijkmatig over het oppervlak van de Koreaanse BBQ; vermijd het te veel op een hoop liggen van voedsel. Sluit de deksel van de barbecue. Gebruik een barbecue tang om uw gerecht te draaien. **⚠ LET OP: het gebruik van een metalen spatel op het oppervlak van de Koreaanse BBQ kan de porselein geëmailleerde laag beschadigen.**
- Verwijder de Koreaanse BBQ niet voordat deze is afgekoeld. Wees voorzichtig bij het opheffen van de Koreaanse BBQ uit de barbecue, zodat er geen voedselresten of vloeistof worden gemorst.
- Was de Koreaanse BBQ na gebruik met de hand met warm zeepwater. Week in water om hardnekkige resten te verwijderen voordat u het met de hand gaat wassen. Nylon of zachte schuursponsjes/borstels kunnen worden gebruikt. **LET OP:** gebruik geen metalen sponzen/borstels of sterk schurende zepen, omdat dit de porselein geëmailleerde laag kan beschadigen. Droog de Koreaanse BBQ goed na het wassen.
- Borstel resten van het(de) grillrooster(s) met een stalen borstel.
- Vervang de borstel als er enige draden achterblijven op het(de) grillrooster(s) of borstel.

La mancata lettura e osservanza delle indicazioni di PERICOLO, AVVERTENZA, ATTENZIONE E UTILIZZO può causare scottature e/o lesioni gravi alle persone e danni alle cose.

⚠ PERICOLO! Non utilizzare alcun tipo di olio per la cottura nel barbecue coreano. L'olio di cottura può prendere fuoco e causare lesioni personali gravi o mortali e danni alle cose. Ungere leggermente il cibo prima di posizionarlo nel barbecue coreano.

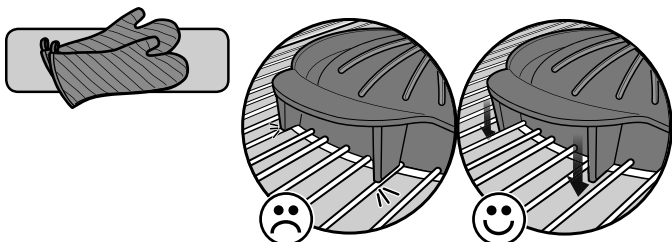
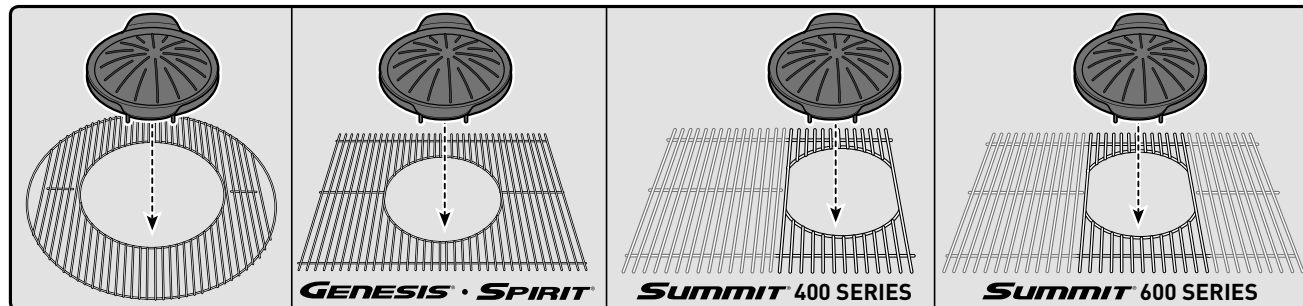
- ⚠ **AVVERTENZA:** non utilizzare il barbecue coreano senza la griglia o le griglie Gourmet BBQ System™.
- ⚠ **AVVERTENZA:** durante l'utilizzo o la cottura con Gourmet BBQ System™, indossare sempre guanti per barbecue resistenti al calore.
- ⚠ **AVVERTENZA:** non tentare di togliere il barbecue coreano quando è ancora caldo.
- ⚠ **ATTENZIONE:** non fare cadere il barbecue coreano in ghisa, si romperà.

ISTRUZIONI D'USO

Prima del primo utilizzo: lavare accuratamente a mano il barbecue coreano con detergente per piatti delicato. Asciugare accuratamente con un panno morbido o con carta da cucina.

Seguire tutte le indicazioni di PERICOLO, AVVERTENZA E ATTENZIONE fornite nel Manuale d'uso per barbecue Weber®.

- Seguire le istruzioni contenute nel Manuale d'uso per barbecue Weber® per preparare il barbecue per la **cottura diretta**.
- **PER LA COTTURA CON BARBECUE A GAS:** posizionare le griglie nel barbecue con l'inserito per barbecue coreano e preriscaldare per circa 15 minuti.
- **PER LA COTTURA CON BARBECUE A CARBONE:** quando il carbone è abbastanza caldo (dopo circa 25 minuti, usando guanti per barbecue), posizionare le griglie di cottura nel barbecue e il barbecue coreano nell'apertura delle griglie. Preriscaldare il barbecue coreano e le griglie per circa 10-15 minuti.
- Marinare o ungere leggermente i cibi prima di posizionarli sul barbecue coreano caldo.
- Distribuire il cibo sul barbecue coreano in modo uniforme evitando di ammassarlo. Chiudere il coperchio del barbecue. Utilizzare pinze da barbecue per girare il cibo. **⚠ ATTENZIONE:** l'utilizzo di spatole in metallo sulla superficie del barbecue coreano potrebbe danneggiare il rivestimento in acciaio smaltato.
- Non spostare il barbecue coreano fino al completo raffreddamento. Togliere il barbecue coreano facendo attenzione a non rovesciare cibi o liquidi residui.
- Dopo l'utilizzo lavare a mano con acqua calda saponata. Immergere in acqua per rimuovere residui particolarmente resistenti prima di procedere al lavaggio a mano. Possono essere utilizzate pagliette/spazzole di nylon o leggermente abrasive. **ATTENZIONE:** non utilizzare pagliette/spazzole in metallo o detergenti particolarmente abrasivi perché potrebbero danneggiare il rivestimento in acciaio smaltato. Al termine del lavaggio asciugare accuratamente il barbecue coreano.
- Eliminare i residui presenti sulle griglie di cottura con una spazzola con setole in acciaio.
- Sostituire la spazzola nel caso in cui troviate delle setole sparse sulle griglie di cottura o sulla spazzola stessa.



PT GRELHA PARA CHURRASCO COREANO WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™

O incumprimento de todas as declarações de PERIGO, AVISO, ATENÇÃO E UTILIZAÇÃO pode resultar em queimaduras e/ou ferimentos graves pessoais ou em terceiros e danos materiais.

⚠ PERIGO! Não utilize óleo de g relhagem na grelha para churrasco coreano. O óleo de grelhagem pode incendiar e causar ferimentos graves ou morte e danos materiais. Em vez disso, coloque um pouco de óleo nos alimentos antes de os colocar na grelha para churrasco coreano.

- ⚠ **AVISO:** Não utilize a grelha para churrasco coreano sem a(s) grelha(s) do Gourmet BBQ System™.
- ⚠ **AVISO:** Utilize sempre luvas ou pegas para churrasco resistentes ao calor ao utilizar ou cozinhar no Gourmet BBQ System™.
- ⚠ **AVISO:** Não tente retirar uma grelha para churrasco coreano quente do grelhador.
- ⚠ **ATENÇÃO:** Não deixe cair a grelha para churrasco coreano—isso fará com que quebre.

UTILIZAÇÃO E CUIDADOS

Antes da primeira utilização: Lave bem a grelha para churrasco coreano à mão com um líquido lava-loiças suave. Seque bem com um pano suave ou papel de cozinha.

Cumpra todas as declarações de PERIGO, AVISO E ATENÇÃO fornecidas no Manual do utilizador do grelhador Weber®.

- Siga as instruções no Manual do utilizador do grelhador Weber® para configurar o grelhador para grelhagem directa.
- **PARA GRELGHEM EM CHURRASQUEIRA A GÁS:** Coloque a(s) grelha(s) no grelhador com inserção de grelha para churrasco coreano e pré-aqueça durante aproximadamente 15 minutos.
- **PARA GRELGHEM EM CHURRASQUEIRA A CARVÃO:** Após o carvão estar bem quente (aproximadamente 25 minutos, utilizando luvas ou pegas para churrasco), coloque a(s) grelha(s) no grelhador e coloque a grelha para churrasco coreano na abertura da(s) grelha(s). Pré-aqueça a grelha para churrasco coreano e a(s) grelha(s) durante aproximadamente 10-15 minutos.
- Tempere ou coloque um pouco de óleo nos alimentos antes de colocar na grelha para churrasco coreano quente.
- Distribua uniformemente os alimentos na superfície da grelha para churrasco coreano; evite amontoar os alimentos. Feche a tampa do grelhador. Utilize as pinças de churrasco para virar os alimentos. **⚠ ATENÇÃO:** Utilizar uma espátula metálica na superfície da grelha para churrasco coreano pode causar danos no acabamento esmaltado.
- Não remova a grelha para churrasco coreano até estar fria. Tenha cuidado ao retirar a grelha para churrasco coreano do grelhador para evitar derrames de alimentos/líquidos restantes.
- Lave a grelha para churrasco coreano à mão com água morna com sabão após a utilização. Embeba em água para remover partículas persistentes antes de lavar à mão. Podem ser utilizados esfregões/escovas de nylon ou ligeiramente abrasivos. **⚠ ATENÇÃO:** Não utilize esfregões/escovas metálicos ou sabões abrasivos uma vez que irão danificar o acabamento esmaltado. Seque bem a grelha para churrasco coreano após a lavagem.
- Remova os resíduos da(s) grelha(s) com uma escova metálica de cerdas de aço.
- Substitua a escova se houver cerdas soltas na(s) grelha(s) ou na escova.

PL WKŁAD DO GRILLLOWANIA W STYLU KOREAŃSKIM WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™

Nieprzeczytanie i nieprzestrzeganie zaleceń oznaczonych nagłówkami NIEBEZPIECZEŃSTWO, OSTRZEŻENIE, PRZESTROGA i UŻYTKOWANIE może być przyczyną oparzeń i/lub poważnych obrażeń osoby obsługującej i innych osób oraz uszkodzeń mienia.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Nie należy używać żadnego oleju jadalnego na wkładzie do grillowania w stylu koreańskim. Olej jadalny może zapalić się i spowodować poważne obrażenia ciała lub śmierć oraz uszkodzenia mienia. Zamiast tego, przed położeniem na wkładzie do grillowania w stylu koreańskim, potrawę należy lekko posmarować olejem.

- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie wolno używać wkładu do grillowania w stylu koreańskim bez rusztu(ów) do pieczenia Gourmet BBQ System™.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przy obchodzeniu się z systemem Gourmet BBQ System™ lub podczas przygotowywania na nim potraw zawsze należy zakładać rękawice termoodporne do grilla.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie należy zdejmować gorącego wkładu do grillowania w stylu koreańskim z grilla.
- ⚠ **PRZESTROGA:** Nie należy upuszczać żeliwnego wkładu do grillowania w stylu koreańskim – może to spowodować jego pęknięcie.

UŻYTKOWANIE I KONSERWACJA

Przed pierwszym użyciem: Dokładnie umyć ręcznie wkład do grillowania w stylu koreańskim w delikatnym płynie do mycia naczyń. Starannie wysuszyć za pomocą miękkiej ściěrki lub papierowego ręcznika.

Przestrzegać wszystkich zaleceń oznaczonych nagłówkami NIEBEZPIECZEŃSTWO, OSTRZEŻENIE i PRZESTROGA zawartych w instrukcji obsługi grilla Weber®.

- Przestrzegać instrukcji zawartych w instrukcji obsługi grilla Weber®, aby przygotować grill do bezpośredniego grillowania.
- **GRILLLOWANIE NA GRILLU GAZOWYM:** Umieścić w grillu ruszt(y) z włożonym wkładem do grillowania w stylu koreańskim i rozgrzewać przez około 15 minut.
- **GRILLLOWANIE NA GRILLU NA WĘGIEL DRZEWNY:** Po dokładnym rozgrzaniu węgla (około 25 minut, używać rękawic do grilla), włożyć ruszt(y) do pieczenia do grilla i umieścić wkład do grillowania w stylu koreańskim w otworze rusztu. Rozgrzewać wkład i ruszt(y) przez około 10–15 minut.
- Zamarynować lub lekko posmarować olejem potrawę przed położeniem jej na gorącym wkładzie do grillowania w stylu koreańskim.
- Równomiernie rozłożyć potrawę na powierzchni wkładu do grillowania w stylu koreańskim; unikać ciasnego układania potraw. Zamknąć pokrywe grilla. Do obracania potrawy używać szczypiec. **⚠ PRZESTROGA:** Używanie metalowej łopatki i przesuwanie jej po powierzchni grilla koreańskiego może doprowadzić do uszkodzenia powłoki porcelanowej.
- Nie wolno wyjmować wkładu do grillowania w stylu koreańskim, dopóki nie ostygnie. Zachować ostrożność przy wyjmowaniu wkładu do grillowania w stylu koreańskim z grilla, aby nie rozlać pozostałości potrawy/płynu.
- Po użyciu umyć wkład do grillowania w stylu koreańskim ręcznie w ciepłej wodzie z mydłem. Przed ręcznym myciem namoczyć wkład do grillowania w stylu koreańskim w wodzie, aby usunąć cząstki żywności, które mocno przywarły do powierzchni. Do tego celu można używać miękkich gąbek ściernych lub szczotek. **PRZESTROGA:** Nie wolno używać metalowych gąbek/szczotek ani szorstkich mydeł ściernych, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę porcelanową. Po umyciu dokładnie wysuszyć wkład do grillowania w stylu koreańskim.
- Usunąć zanieczyszczenia z rusztu(ów) do pieczenia za pomocą stalowej szczotki drucianej.
- Jeśli luźne włosie jest widoczne na ruszcie (rusztach) do pieczenia lub na samej szczotce, należy ją wymienić.

Невыполнение инструкций ОПАСНО, ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ, ВНИМАНИЕ и ИСПОЛЬЗОВАНИЕ может привести к ожогам и/или серьезным травмам, а также повреждению имущества.

⚠ ОПАСНО! Не наливайте в набор барбекю какое-либо масло для жарки ни в каких количествах. Масло для жарки может воспламениться и стать причиной материального ущерба, тяжелых телесных повреждений или смерти. Вместо этого, слегка смазывайте маслом продукты, прежде чем положить их в поддон.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Не используйте набор барбекю без решетки для пищи Gourmet BBQ System™.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: В процессе эксплуатации Gourmet BBQ System™ и приготовления пищи всегда используйте защитные перчатки для гриля.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Не пытайтесь снять горячий набор барбекю с гриля.

⚠ ВНИМАНИЕ: Не роняйте элементы набора — они могут треснуть.

CS KOREJSKÝ STOLNÍ GRIL WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™

Nepřečtení a neuposlechnutí některého z pokynů označených NEBEZPEČÍ, VAROVÁNÍ, UPOZORNĚNÍ A POUŽÍVÁNÍ může vést k popálení nebo vážnému zranění vás nebo jiných osob či poškození majetku.

⚠ NEBEZPEČÍ! Na korejský stolní gril nedávejte žádný olej, a to ani v malém množství. Olej by se mohl vznítit a způsobit vážná poranění, v krajním případě smrtelná, a také škody na majetku. Místo toho pokrm mírně potřete olejem před umístěním na korejský stolní gril.

⚠ VAROVÁNÍ: Korejský stolní gril nepoužívejte bez grilovacích mřížek Gourmet BBQ System™.

⚠ VAROVÁNÍ: Vždy při práci a vaření na Gourmet BBQ System™ používejte teplovzdorné rukavice na grilování nebo jiné kuchyňské rukavice.

⚠ VAROVÁNÍ: Nepokoušejte se sundat horký korejský stolní gril z grilu.

⚠ UPOZORNĚNÍ: Litinový korejský stolní gril nepouštějte na zem – rozbil by se.

SK KÓREJSKÉ GRILOVANIE GURMÁNSKEHO GRILOVACIEHO SYSTÉMU WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™

Pri nedodržaní všetkých pokynov označených ako NEBEZPEČENSTVO, VAROVANIE, UPOZORNENIE A POUŽITIE môže dôjsť k popáleninám alebo vážnym poraneniam vás alebo iných ľudí a škode na majetku.

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Nepoužívajte v nádobe na kórejské grilovanie jedlý olej žiadneho druhu ani množstva. Jedlý olej môže spôsobiť požiar a vážne alebo smrteľné telesné poranenia a škody na majetku. Namiesto toho jedlo jemne naolejujte pred vložением do nádoby na kórejské grilovanie.

⚠ VAROVANIE: Nepoužívajte nádobu na kórejské grilovanie bez varných roštov gurmánskeho grilovacieho systému Gourmet BBQ System™.

⚠ VAROVANIE: Počas manipulácie alebo používania gurmánskeho grilovacieho systému Gourmet BBQ System™ používajte vždy piknikové palčáky alebo grilovacie rukavice odolné voči teplu.

⚠ VAROVANIE: Nepokúšajte sa vyberať horúcu nádobu na kórejské grilovanie z grilu.

⚠ UPOZORNENIE: Nenechajte liatinovú nádobu na kórejské grilovanie spadnúť, pretože sa rozbije.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ОБРАЩЕНИЕ

Перед первым использованием: Тщательно помойте новый набор барбекю, используя мягкое средство для мытья посуды. Высушите мягкой тканью или бумажной салфеткой.

Следуйте всем инструкциям ОПАСНО, ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ и ВНИМАНИЕ, приведенным в Руководстве пользователя гриля Weber®.

- Следуйте инструкциям, приведенным в Руководстве пользователя гриля Weber®, чтобы подготовить его к приготовлению блюд на гриле прямым способом.
- Для ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ НА ГАЗОВОМ ГРИЛЕ: Установите решетку (решетки) в гриль со вставкой – набором барбекю и подогрейте в течение примерно 15 минут.
- Для ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ НА УГОЛЬНОМ ГРИЛЕ: После того, как гриль прогреется (примерно через 25 минут), используя защитные рукавицы для гриля, установите решетку (решетки) для приготовления пищи в гриль, а набор барбекю – в отверстие в решетке (решетках). Разогрейте набор барбекю по-корейски и решетку (решетки) в течение примерно 10–15 минут.
- Слегка смажьте маслом продукты, прежде чем положить их в разогретый набор.
- Равномерно распределите продукты по поверхности крышки набора, избегая образования скоплений продукта. Закройте крышку гриля. Для переворачивания продуктов используйте щипцы для гриля. **⚠ ВНИМАНИЕ! Металлическая лопатка может повредить эмалированную поверхность набора барбекю.**
- Не снимайте набор барбекю по-корейски, пока он не остынет. Будьте осторожны при извлечении набора из гриля, чтобы из него не выпали остатки продуктов и не вылилась жидкость.
- После использования помойте набор барбекю теплой мыльной водой. Замочите в воде, чтобы удалить прилипшие частицы, прежде чем мыть набор. Для очистки можно воспользоваться нейлоновыми или мягкими абразивными губками/щетками. **ВНИМАНИЕ!** Не используйте металлические скребки/щетки или жесткие абразивные моющие средства, поскольку они могут повредить эмалированную поверхность. Тщательно высушите набор барбекю после мойки.
- Очистите решетку (решетки) для пищи стальной щеткой.
- Замените щетку при обнаружении оторвавшихся щетинок на щетке или решетке для пищи.

POUŽÍVÁNÍ A PÉČE

Před prvním použitím: Nový korejský stolní gril řádně ručně umyjte v jemném saponátu. Řádně jej osušte jemnou nebo papírovou utěrkou.

Dbejte všech označení NEBEZPEČNÉ, VAROVÁNÍ A UPOZORNĚNÍ uvedených v příručce ke grilu Weber®.

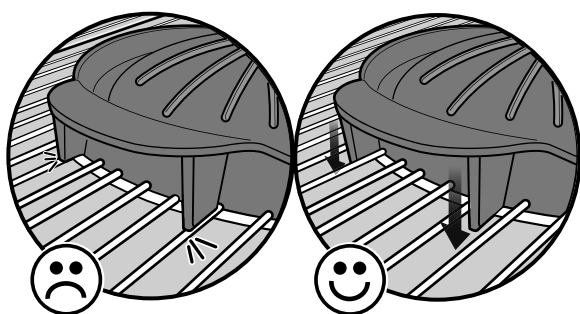
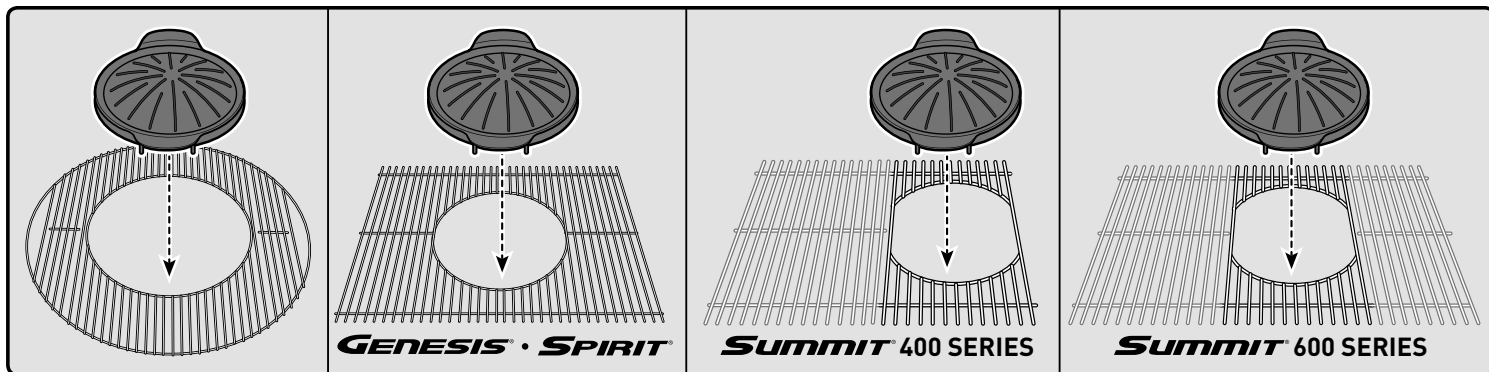
- Při sestavování grilu pro přímé grilování postupujte dle pokynů uvedených v příručce ke grilu Weber®.
- **PŘI GRILOVÁNÍ NA PLYNU:** Umístěte mřížky na gril včetně korejského stolního grilu a nechte přibližně 15 minut předehřát.
- **PŘI GRILOVÁNÍ NA DŘEVĚNÉM UHLÍ:** Po řádném rozpálení uhlí (přibližně po 25 minutách, pomocí grilovacích nebo kuchyňských rukavic) umístěte mřížky do grilu a do otvoru mřížek vložte korejský stolní gril. Nechte korejský stolní gril a mřížky předehřát asi 10–15 minut.
- Pokrmu před umístěním na korejský stolní gril marinujte nebo mírně potřete olejem.
- Pokrm rozložte na korejský stolní gril rovnoměrně, vyvarujte se shlukování pokrmu. Přiklopte poklop grilu. Pro otáčení pokrmu používejte kleště. **⚠ UPOZORNĚNÍ: Používání kovové lopatky může vést k poškození smaltovaného povrchu korejského stolního grilu.**
- Korejský stolní gril nesundávejte, dokud není studený. Při vyndávání korejského stolního grilu z grilu buďte opatrní, aby nedošlo k vysypání zbývajících pokrmů či vylití tekutin.
- Korejský stolní gril po použití ručně umyjte horkou vodou se saponátem. Před ručním mytím jej ponořte do vody, aby povolily i připečené nečistoty. Použití lze nylonové a měkké hrubší houbičky. **UPOZORNĚNÍ:** Nepoužívejte drátěnky ani kartáče či drsné abrazivní saponáty, mohlo by dojít k poškození smaltovaného povrchu. Po umytí korejský stolní gril řádně osušte.
- Ocelovým kartáčem odstraňte nečistoty z mřížek.
- Pokud na mřížkách či jinde najdete vypadlé štětiny kartáče, kartáč vyměňte.

POUŽITIE A STAROSTLIVOSŤ

Pred prvým použitím: Rukou dôkladne umyte novú nádobu na kórejské grilovanie s umývacím prostriedkom na riad. Vysušte ich dôkladne mäkkou handričkou alebo papierovou utierkou.

Dodržujte všetky pokyny označené ako NEBEZPEČENSTVO, VAROVANIE A UPOZORNENIE uvedené v Používateľskej príručke grilu Weber®.

- Dodržujte pokyny v Používateľskej príručke grilu Weber® ohľadom nastavenia grilu na priame grilovanie.
- **PRE GRILOVANIE NA PLYNOVOM GRILE:** Položte rošty do grilu s vložkou nádoby na kórejské grilovanie a predhrejte na približne 15 minút.
- **PRE GRILOVANIE NA GRILE NA DREVĚNÉ UHLIE:** Po úplnom rozpálení uhlia (približne 25 minút), položte pomocou piknikových palčákov alebo rukavíc rošty do grilu a položte nádobu na kórejské grilovanie do otvoru roštov. Predhrejte nádobu na kórejské grilovanie a rošty na približne 10 až 15 minút.
- Jedlo jemne naolejujte alebo namarinujte pred vložением na zohriatu nádobu na kórejské grilovanie.
- Jedlo na povrchu nádoby na kórejské grilovanie rovnomerne rozložte a neukladajte ho na seba. Zatvorte veko grilu. Na otáčanie jedla použite grilovacie kliešte. **⚠ UPOZORNENIE: Porcelánom smaltovaný povrch nádoby na kórejské grilovanie sa môže poškodiť používaním kovovej stierky.**
- Nádobu na kórejské grilovanie vyberte, až keď vychladne. Pri vyťahovaní nádoby na kórejské grilovanie z grilu buďte opatrní, aby vám nevypadlo zostávajúce jedlo alebo aby ste nevyliali tekutinu.
- Po použití umyte nádobu na kórejské grilovanie teplou mydlovou vodou. Pred ručným umývaním ju nechajte odstáť vo vode, aby bolo možné odstrániť stvrdnuté kusy. Môžete použiť nylonové alebo mäkké abrazívne špongie alebo kefy. **UPOZORNENIE:** Nepoužívajte kovové špongie alebo kefy, prípadne drsné umývacie prostriedky, pretože tie zničia porcelánom smaltovaný povrch. Po umytí nádobu na kórejské grilovanie dôkladne vysušte.
- Nečistoty na varnom rošte vykefujte kefou s oceľovými štetinami.
- Vymeňte kefu, ak nájdete na varnom rošte alebo kefe uvoľnené štetiny.



HU WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ KOREAI GRILLSÜTŐ

A VESZÉLY, FIGYELMEZTETÉS, VIGYÁZAT ÉS HASZNÁLATI utasítások mellőzése és be nem tartása égési és/vagy más súlyos sérüléseket, valamint anyagi kárt okozhat.

⚠ VESZÉLY: Ne használjon semmilyen típusú vagy mennyiségű sütőolajat a koreai grillsütőn. Ez tüzet okozhat, ami súlyos sérüléseket, halált vagy anyagi károkat eredményezhet. A grillsütőre helyezés előtt enyhén olajozza meg az ételt.

- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Ne használja a koreai grillsütőt a Gourmet BBQ System™ sütőrostély(ok) nélkül.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A Gourmet BBQ System™ grillezőn történő sütéskor mindig használjon hőálló kesztyűt.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Ne nyúljon a grillezőre helyezett forró koreai grillsütőhöz.
- ⚠ **VIGYÁZAT:** Ne ejtse le a koreai grillsütőt mert az eltörhet.

HASZNÁLAT ÉS KARBANTARTÁS

Első használat előtt: Mossa meg kézzel az új koreai grillsütőt enyhén mosószeres vízben. Alaposan törölje meg egy puha ronggyal vagy papírtörölkővel.

Tartsa be a Weber® grillsütő használati útmutatójában található VESZÉLYRE, FIGYELMEZTETÉSRE ÉS ÓVINTÉZKEDÉSRE vonatkozó előírásokat.

- Kövesse a Weber® grillező használati útmutatójának utasításait a grillező közvetlen grillezéshez történő beállításához.
- **GRILLEZÉS GÁZÜZEMŰ GRILLSÜTŐVEL:** Helyezze a rostélyokat a koreai grillsütő betéttel a grillsütőre és melegítse körülbelül 15 percig.
- **GRILLEZÉS SZENES GRILLSÜTŐVEL:** A szén felforrósodása után (körülbelül 25 perc, grillező kesztyűvel), helyezze a sütőrostélyt a grillsütőre és helyezze a koreai grillsütőt a rostély nyílására. Melegítse elő a koreai grillsütőt és rostélyokat körülbelül 10–15 percig.
- Marinálja vagy enyhén olajozza meg az ételeket mielőtt a forró koreai grillsütőre helyezné.
- Helyezze az ételt a koreai grillsütő felületére egyenletesen elosztva; ne zsúfolja össze az ételt. Zárja le a grillező fedelét. Az étel megfordításához használjon grillezőfogót.
- **VIGYÁZAT:** A fém spatula használata felsértheti a koreai grillsütő felületét és a porcelánbevonatot.
- A koreai grillsütő eltávolítása előtt várja meg, amíg az teljesen kihűl. Óvatosan emelje ki a koreai grillsütőt a grillezőből, hogy elkerülje a maradék étel/folyadék kiömlesztését.
- Használat után mossa meg a koreai grillsütőt kézzel enyhén szappanos vízben. A mosás előtt a lerakódások eltávolításához áztassa vízbe. Használhat műanyag vagy puha dörzsözőt. **VIGYÁZAT:** Ne használjon fém dörzsölőanyagot vagy maró hatású mosószer, mert az károsítja a porcelánbevonatot. Mosás után alaposan szárítsa meg.
- Kefélje le a sütőrostélyokról az ételmaradékot egy drótkéfével.
- Ha kihullott kefészálakat talál a sütőrostélyon vagy kefén, cserélje ki a kefét.

RO GRĂȚAR ÎN STIL COREEAN GOURMET BBQ SYSTEM™ WEBER ORIGINAL™

Necitirea și nerespectarea tuturor enunțurilor privind PERICOLELE, AVERTIZĂRILE, ATENȚIONĂRILE ȘI UTILIZAREA pot duce la arsuri și/sau la rănirea dumneavoastră sau a altor persoane și la deteriorarea proprietății.

⚠ PERICOL! Nu utilizați deloc ulei de gătit în grătarul în stil coreean. Uleiul de gătit se poate aprinde și poate duce la răniri serioase sau la deces și la deteriorarea proprietății. În schimb, ungeți ușor alimentele cu ulei înainte de a le așeza pe grătarul în stil coreean.

- ⚠ **AVERTIZARE:** Nu utilizați grătarul în stil coreean fără grilurile de prăjire Gourmet BBQ System™.
- ⚠ **AVERTIZARE:** Utilizați întotdeauna mănuși de grătar sau mănuși cu degete termorezistente atunci când manipulați sau gătiți la Gourmet BBQ System™.
- ⚠ **AVERTIZARE:** Nu încercați să luați un grătar în stil coreean încins de pe grătar.
- ⚠ **ATENȚIE:** Nu scăpați grătarul în stil coreean din față, acesta se va sparge.

UTILIZAREA ȘI ÎNGRIJIREA

Înainte de prima utilizare: Spălați manual și temeinic grătarul în stil coreean cu un detergent de vase slab. Uscați cu o cârpă moale sau cu un prosop de hârtie.

Urmați toate enunțurile privind PERICOLELE, AVERTIZĂRILE ȘI ATENȚIONĂRILE furnizate în ghidul utilizatorului grătarului Weber®.

- Urmați instrucțiunile din ghidul utilizatorului grătarului Weber® pentru a pregăti grătarul pentru prăjirea directă.
- **PENTRU PRĂJIREA PE GRĂȚAR CU GAZ:** Așezați grilurile împreună cu inserția pentru grătarul în stil coreean pe grătar și încălziți pentru circa 15 minute.
- **PENTRU PRĂJIREA PE GRĂȚAR CU CĂRBUNI:** După ce cărbunii s-au încălzit (timp de aproximativ 25 de minute, folosind mănuși pentru grătar), așezați grilurile de prăjire pe grătar și puneți grătarul în stil coreean în deschizătura din gril. Încălziți grătarul în stil coreean și grilurile timp de aproximativ 10–15 minute.
- Marinăți sau ungeți ușor alimentele cu ulei înainte de a le așeza pe grătarul în stil coreean încins.
- Distribuți uniform alimentele pe suprafața grătarului în stil coreean, nu le înghesuți. Închideți capacul grătarului. Pentru a întoarce alimentele, folosiți un clește pentru grătar.
- **ATENȚIE:** Utilizarea unei spatule metalice pe suprafața grătarului în stil coreean poate deteriora finisajul din email portelanat.
- Nu îndepărtați grătarul în stil coreean decât după ce s-a răcit. Ridicați cu grijă grătarul în stil coreean de pe grătar pentru a evita scurgerea alimentelor/lichidului rămas.
- După utilizare, spălați manual grătarul în stil coreean folosind apă caldă și detergent. Înainte de spălarea manuală, înmuiați în apă pentru a îndepărta reziduurile dificile. Puteți utiliza bureți/perii din nailon sau ușor abrazive. **ATENȚIE:** Nu utilizați bureți/perii metalice sau detergenți foarte abrazivi deoarece aceștia vor deteriora finisajul din email portelanat. După spălare, uscați temeinic grătarul în stil coreean.
- Îndepărtați reziduurile de pe grilurile de prăjire cu o perie cu țepi de oțel.
- Înlocuiți peria dacă găsiți țepi desprinși pe grilurile de prăjire sau pe perie.

Neupoštevjanje oznak za NEVARNOST, POZOR, OPOZORILO in UPORABA lahko povzroči opekline in/ali hude telesne poškodbe vas in drugih ljudi ter okvare ali materialno škodo.

⚠ NEVARNOST! V korejskem žaru ne uporabljajte nobene vrste jedilnega olja. Jedilno olje se lahko vžge in povzroči hude telesne poškodbe ali smrt in materialno škodo. Namesto tega na tanko namažite hrano z oljem, preden jo položite v korejski žar.

- ⚠ **OPOZORILO:** Ne uporabljajte korejskega žara brez Gourmet BBQ System™ mreže (mrež) za pečenje.
- ⚠ **OPOZORILO:** Vedno uporabljajte na vročino odporne rokavice za žar, ko uporabljate ali pečete na žaru Gourmet BBQ System™.
- ⚠ **OPOZORILO:** Ne poskušajte odstraniti vročega korejskega žara z žara.
- ⚠ **POZOR:** Pazite, da litoželezni korejski žar ne pade na tla—lahko se zlomi.

HR WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ KOREJSKI BBQ

Ako ne prečitate i ne pridržavate se svih izjava vezano za OPASNOST, UPOZORENJE, OPREZ I KORIŠTENJE može doći do opekotina i/ili ozbiljnih ozljeda na vama i drugima, te oštećenja na vlasništvu.

⚠ OPASNOST! Nemojte koristiti jestivo ulje bilo koje vrste ili količine u korejskom BBQ-u. Jestivo ulje može uzrokovati požar i dovesti do ozbiljnih tjelesnih ozljeda ili smrti te oštećenja imovine. Umjesto toga, neznatno nauljite namirnice prije postavljanja u korejski BBQ.

- ⚠ **UPOZORENJE:** Nemojte koristiti korejski BBQ bez Gourmet BBQ System™ rešetki za pečenje.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Uvijek koristite rukavice za roštilj otporne na toplinu kada rukujete ili pečete na Gourmet BBQ System™.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Nemojte pokušavati ukloniti vrući korejski BBQ s roštilja.
- ⚠ **OPREZ:** Pazite da ne ispustite korejski BBQ iz lijevanog željeza — slomit će se.

ET WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ -I KOREA STIILIS GRILLIPLAAT

OHU-, HOIATUS-, ETTEVAATUS- JA KASUTUSMÄRKUSTE lugemata ja järgimata jätmine võib põhjustada teile või teistele inimestele põletushaavu ja/või raskeid kehavigastusi ning varalist kahju.

⚠ OHT! Korea stiilis grilliplaadil ei tohi kasutada küpsetusõli. Küpsetusõli võib süttida ja põhjustada raskeid kehavigastusi või surma ja kahjustada vara. Selle asemel määrige toit kergelt õliga kokku enne Korea stiilis grilliplaadile asetamist.

- ⚠ **HOIATUS.** Ärge kasutage Korea stiilis grilliplaati Gourmet BBQ System™-i küpsetusresti(de)ta.
- ⚠ **HOIATUS.** Kasutage kuumakindlaid pajalappe või kindaid iga korda, kui käsitate Gourmet BBQ System™-i või küpsetate sellel toitu.
- ⚠ **HOIATUS.** Ärge püüdke kuuma Korea stiilis grilliplaati grillilt eemaldada.
- ⚠ **ETTEVAATUST!** Ärge pillake valurauast Korea stiilis grilliplaati maha. Plaat läheb katki.

UPORABA IN NEGA

Pred prvo uporabo: Novi korejski žar temeljito operite ročno z blagim gospodinjiskim detergentom. Temeljito posušite z mehko krpo ali papirnato brisačo.

Upoštevajte vsa opozorila pod oznakami NEVARNOST, POZOR in OPOZORILO, ki so navedena v vaših navodilih za uporabo Weber® žara.

- Po napotkih v navodilih za uporabo vašega žara Weber® pripravite žar za **neposredno pečenje**.
- **ZA PEČENJE NA PLINSKEM RAŽNJU:** Vložite mrežo (e) v vstavek korejskega žara in jo predhodno segrevajte približno 15 minut.
- **ZA PEČENJE NA RAŽNJU NA OGLJE:** Ko je oglje ustrezno vroče (približno 25 minut, z uporabo rokavic za žar), vstavite mrežo (mreže) za pečenje v žar in vstavite korejski žar v odprtino v mreži. Predhodno segrevajte korejski žar in mrežo (mreže) približno 10–15 minut.
- Marinirajte ali na tanko namažite hrano z oljem, preden jo položite na vroč korejski žar.
- Enakomerno razporedite hrano po površini korejskega žara; hrane ne naložite v kupe. Zaprite pokrov žara. Za obračanje hrane uporabljajte prijemalke za žar. **⚠ POZOR:** Če na korejskem žaru uporabljate kovinsko lopatico, lahko poškodujete njegovo emailirano površino.
- Ne odstranjujte korejskega žara, dokler ni hladen. Bodite previdni, ko dvigujete korejski žar, da ne polijete/stresete preostale hrane/tekočine.
- Po uporabi operite korejski žar ročno v milnici. Pred ročnim pranjem namakajte v vodi, da odstranite trdovratne ostanke hrane. Uporabljajte lahko najlonska ali mehka strgala/ščetke za strganje. **POZOR:** Ne uporabljajte kovinskih strgal/ščetk ali močnih abrazivnih mil, ker lahko poškodujejo oblogo iz emailja. Temeljito posušite korejski žar po pranju.
- Odstranite umazanijo z mreže (mrež) za pečenje z jekleno žičnato ščetko.
- Zamenjajte ščetko, če odkrijete odpadle delce ščetke na mrežah za pečenje ali na ščetki.

KORIŠTENJE I BRIGA

Prije prvog korištenja: Ručno temeljito operite novi korejski BBQ s blagom tekućinom za pranje posuda. Temeljito osušite s mekom krpom ili papirnatim ubrusom.

Slijedite sve utvrđene OPASNOSTI, UPOZORENJA I OPREZE koji su navedeni u vašem vlasničkom priručniku za roštilj Weber®.

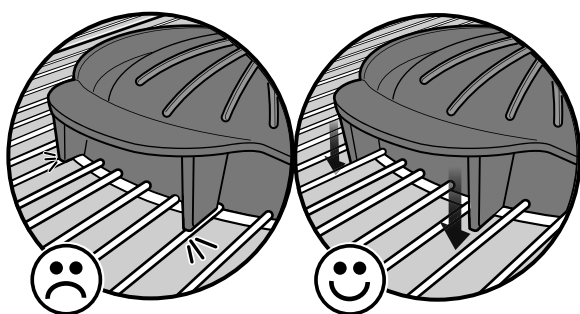
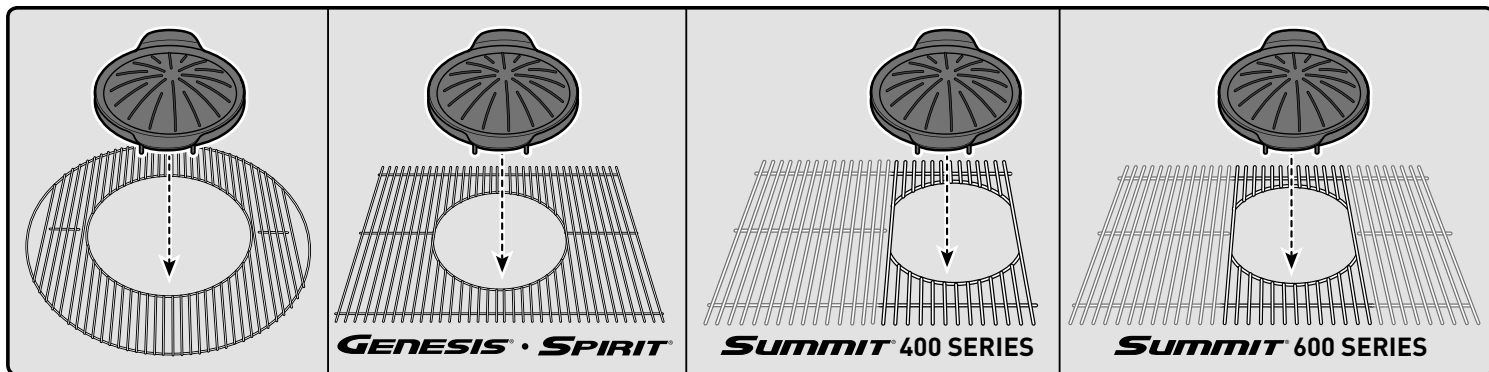
- Slijedite upute u vlasničkom priručniku za roštilj Weber® kako biste postavili roštilj za **izravno roštiljanje**.
- **ZA ROŠTILJANJE NA PLINSKOM ROŠTILJU:** Postavite rešetku(–e) u roštilj s umetnutim korejskim BBQ–om i zagrijavajte približno 15 minuta.
- **ZA ROŠTILJANJE NA ROŠTILJU NA UGLJEN:** Nakon što ugljen postane vrlo vruć (potrebno mu je približno 25 minuta, koristite rukavice za roštilj) postavite rešetku(–e) za pečenje u roštilj i postavite korejski BBQ u otvor rešetke. Zagrijte korejski BBQ i rešetku približno 10–15 minuta.
- Marinirajte ili neznatno nauljite namirnice prije postavljanja u zagrijani korejski BBQ.
- Ravnomjerno rasporedite namirnice preko površine korejskog BBQ: izbjegavajući gomilanje namirnica. Zatvorite poklopac roštilja. Za okretanje namirnica koristite hvataljke za roštilj.
- **⚠ OPREZ:** Korištenje metalne lopatice ili žlice na površini korejskog BBQ–a može oštetiti porculansku glazuru.
- Nemojte uklanjati korejski BBQ dok se ne ohladi. Kako biste izbjegli prosipanje ostalih namirnica/tekućine iz korejskog BBQ pažljivo ga podižite s roštilja.
- Nakon korištenja ručno operite korejski BBQ s toplom sapunicom. Prije ručnog pranja namočite ga u vodu kako biste uklonili tvrdokorne čestice prljavštine. Možete koristiti najlonske ili blage jastučiće/četke za ribanje. **OPREZ:** Nemojte koristiti metalne jastučiće/četke ili agresivne sapune jer će oštetiti porculansku glazuru. Nakon pranja temeljito osušite korejski BBQ.
- Očistite ostatke pečenja s rešetke za pečenje s čeličnom četkom.
- Zamijenite četku ako pronađete čekinja na rešetki za pečenje ili četki.

KASUTAMINE JA HOOLDUS

Enne esimest korda kasutamist peske uus Korea stiilis grilliplaat pehmetoimelise nõudepesuvedelikuga põhjalikult puhtaks. Kuivatage korralikult pehme riidelapi või paberrätikuga.

Järgige kõiki Weber®-i grilli kasutusjuhendis toodud OHU-, HOIATUS- JA ETTEVAATUSMÄRKUSI.

- Järgige Weber®-i grilli kasutusjuhendis antud juhiseid grilli ettevalmistamiseks **otseseks grillimiseks**.
- **GAASIGRILLIGA GRILLIMINE:** asetage rest(id) koos Korea stiilis grilliplaadi sisestusdetailiga grilli sisse ja eelkuumutage grilli ligikaudu 15 minutit.
- **SÕEGRILLIGA GRILLIMINE:** kui söed on üleni kuumad (ligikaudu 25 minuti möödumisel; kasutage pajalappe või kindaid), asetage küpsetusrest(id) grilli ja pange Korea stiilis grilliplaat resti(de) avastesse. Eelkuumutage Korea stiilis grilliplaati ja resti/reste ligikaudu 10–15 minutit.
- Marineerige toidud või määrige need kergelt õliga enne kuumale Korea stiilis grilliplaadile asetamist.
- Jaotage toit ühtlaselt Korea stiilis grilliplaadile laiali. Vältige toidu kuhjamist. Sulgege grillikaas. Kasutage toidu pööramiseks grillitange. **⚠ ETTEVAATUST!** Metallspatli kasutamine Korea stiilis grilliplaadi pinnal võib kahjustada portselan–emailieritud katet.
- Ärge eemaldage Korea stiilis grilliplaati enne, kui see on maha jahtunud. Olge Korea stiilis grilliplaadi grillist välja tõstmisel ettevaatlik, et allesjäänud toit/vedelik maha ei kukuks.
- Peske Korea stiilis grilliplaati pärast kasutamist käsitsi sooja vee ja seebiga. Leotage plaati enne käsipesu vees, et kinnijäänud osakesed lahti leotada. Kasutada võib nailonist või pehmeid abrasiivseid käsnu/harju. **ETTEVAATUST!** Ärge kasutage metallist käsnu/harju ega tugevatoimelisi abrasiivseid seepe, sest need kahjustavad portselan–emailieritud katet. Pärast pesemist kuivatage Korea stiilis grilliplaati korralikult ära.
- Harjake küpsetusrest(id) jääkidest puhtaks terasharjaga.
- Vahetage hari välja, kui märkate küpsetusresti(de)l või harjal lahtiseid harjaseid.



LV WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ KOREJIEŠU GRILS

Neizlasot un neievērojot paziņojumus, kas apzīmēti ar BĪSTAMI, BRĪDINĀJUMS, UZMANĪBU un LIETOŠANA, jūs varat izraisīt apdegumus un/vai nopietnas traumas sev un citiem cilvēkiem, kā arī mantas bojājumus.

⚠ **BĪSTAMI!** Neļaujiet korejiešu grilā nekāda veida vai daudzuma cepamo eļļu. Cepamā eļļa var aizdegties un izraisīt nopietnas vai pat nāvējošas traumas, kā arī mantas bojājumus. Tā vietā nedaudz ieziediet ar eļļu pašu ēdienu pirms novietojat to uz korejiešu grila.

⚠ **BRĪDINĀJUMS:** neizmantojiet korejiešu grilu bez Gourmet BBQ System™ cepšanas režģa(-iem).

⚠ **BRĪDINĀJUMS:** gatavojot ēdienu ar Gourmet BBQ System™, vienmēr izmantojiet karstumizturīgus grilēšanas cimdus.

⚠ **BRĪDINĀJUMS:** nemēģiniet izņemt no grila karstu korejiešu grilu.

⚠ **UZMANĪBU:** sargājiet čuguna korejiešu grilu no kritieniem – tas var saplīst.

LIETOŠANA UN KOPŠANA

Pirms pirmās lietošanas: rūpīgi nomazgājiet jauno korejiešu grilu ar rokām, izmantojot vieglu trauku mazgājamo līdzekli. Kārtīgi nosusiniet to ar mīksta auduma vai papīra dvieli.

Ievērojiet visus ar BĪSTAMI, BRĪDINĀJUMS un UZMANĪBU apzīmētos paziņojumus, kas atrodami Weber® grila īpašnieka rokasgrāmatā.

- Izpildiet visus Weber® grila īpašnieka rokasgrāmatā dotos norādījumus par grila sagatavošanu tiešajai grilēšanai.
- **GRILĒŠANAI AR GĀZES GRILU:** ievietojiet cepšanas režģi(-us) kopā ar korejiešu grila ieliktni grilā un karsējiet aptuveni 15 minūtes.
- **GRILĒŠANAI AR KOKOGĻU GRILU:** kad ogles kārtīgi uzkaršušas (aptuveni 25 minūtes pēc iedegšanas), izmantojot grilēšanas cimdus, ievietojiet cepšanas režģi(-us) grilā un ievietojiet korejiešu grilu cepšanas režģa(-u) atvērumā. Ļaujiet korejiešu grilam un cepšanas režģim(-iem) aptuveni 10 – 15 uzkarst.
- Pirms ēdiena novietošanas uz karstā korejiešu grila, iemarinējiet ēdienu vai nedaudz ieziediet to ar cepamo eļļu.
- Izvietojiet ēdienu uz korejiešu grila vienmērīgi, izvairoties no sabiezējumu veidošanās. Aizveriet grila vāku. Ēdiena apgrīšanai izmantojiet grilēšanas knaibles. ⚠ **UZMANĪBU:** izmantojot ēdiena apgrīšanai metāla lāpstīņu, var tikt bojāts korejiešu grila porcelāna emaljas pārklājums.
- Neizņemiet korejiešu grilu no grila, kamēr tas nav atdzisis. Izņemot korejiešu grilu no grila, esiet uzmanīgi, lai neizbērtu vai neizlietu uz tā palikušo ēdienu vai šķidrumu.
- Pēc lietošanas nomazgājiet korejiešu grilu ar siltu ziepjūdeni. Lai notīrītu piedegušas vai piekaltušas ēdiena daļiņas, atmiešājiet tās ar ūdeni. Var izmantot neilona vai cita mīksta materiāla abrazīvās tīrīšanas salvetes vai suku. ⚠ **UZMANĪBU:** neizmantojiet metāla abrazīvās salvetes/sukas vai abrazīvās pastas, jo tās sabojās porcelāna emaljas pārklājumu. Pēc nomazgāšanas kārtīgi nosusiniet korejiešu grilu.
- Notīriet cepšanas režģi(-us) ar tērauda stieple suku.
- Ja uz cepšanas režģa(-iem) vai uz suku ir pamanāmi izkrituši sari, nomainiet suku.

LT „WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™“ KORĖJĖTIŠKA KEPSNINĖ

Perskaitykite ir vadovaukitės PAVOJAUS, ĮSPĖJIMŲ, ATSARGUMO IR NAUDOJIMO nuostatomis, kad išvengtumėte nudegimų ir (ar) sunkių sužiedimų, bei žalos asmeniniam turtui.

⚠ **PAVOJUS!** Keptuvėje jokiu būdu nenaudokite kepimo aliejaus. Kepimo aliejus gali užsidegti ir sukelti sunkius kūno sužalojimus ar mirtį bei padaryti žalą turtui. Vietoj to, užpilkite šiek tiek aliejaus ant maisto prieš jį dėdami į korėjietišką kepsninę.

⚠ **ĮSPĖJIMAS:** nenaudokite korėjietiškos kepsninės be „Gourmet BBQ System™“ kepmųjų grotelių.

⚠ **ĮSPĖJIMAS:** visada mūvėkite karščiui atsparias kepsninės pirštines, kai naudosite „Gourmet BBQ System™“.

⚠ **ĮSPĖJIMAS:** nebandykite nuimti karštos korėjietiškos kepsninės dalies nuo pirminės kepsninės.

⚠ **ATSARGIAI!** nenumeskite ketaus korėjietiškos kepsninės – ji gali suskilti.

NAUDOJIMAS IR PRIEŽIŪRA

Prieš pirmą kartą naudojant: kruopščiai rankomis nuplaukite naująją korėjietišką kepsninę, naudodami švelnų indų plovimo skystį. Gerai nuvalykite minkšta šluoste arba popieriniu rankšluosčiu.

Vadovaukitės visomis PAVOJAUS, ĮSPĖJIMŲ, ATSARGUMO nuostatomis, pateiktomis „Weber®“ kepsninės naudojimo gide.

- Vadovaukitės „Weber®“ kepsninės naudojimo gido instrukcijomis, kaip paruošti kepsninę tiesioginiam kepimui.
- **KEPIMUI DUJINE KEPSNINE:** įdėkite groteles į kepsninę su korėjietiškos kepsninės įdėklų ir pašildykite apie 15 minučių.
- **KEPIMUI MEDŽIO ANGLIŲ KEPSNINE:** kai medžio anglys visiškai įkais (po apytiksliai 25 minučių, mūvėdami kepsninės pirštines), įdėkite kepausias groteles į kepsninę, o korėjietišką kepsninę – į grotelių ertmę. Pakaitinkite korėjietišką kepsninę ir groteles 10–15 minučių.
- Pamarinuokite arba užpilkite šiek tiek aliejaus ant maisto prieš sudėdami jį į korėjietišką kepsninę.
- Tolygiai išdėstykite maistą ant korėjietiškos kepsninės paviršiaus; nesukraukite vienoje vietoje. Uždarykite kepsninės dangtį. Vartykite maistą kepsninės žnyplėmis. ⚠ **ATSARGIAI!** jei metaline mentele prieliesite korėjietiškos kepsninės paviršių, galite sugadinti porcelianu emaliuotą apdailą.
- Neišimkite korėjietiškos kepsninės, kol ji neatvės. Būkite atsargūs, kai kelsite korėjietiškos kepsninės dalį iš kepsninės, kad nenumestumėte likusio maisto / neišplutumėte skysčių.
- Po naudojimo rankomis nuplaukite korėjietišką kepsninę šiltu, muiluotu vandeniu. Sunkiai nuplaunamus likučius pamirkykite vandenyje prieš plaudami rankomis. Galima naudoti nailonines arba minkštas šveičiamąsias šluotes / šepetis. ⚠ **ATSARGIAI!** nenaudokite metalinių šluosčių / šepelių arba šveičiamojo muilo, nes tai gali pažeisti porcelianu emaliuotą apdailą. Išplautą korėjietišką kepsninę gerai išdžiovinkite.
- Nušveikite likučius nuo kepmųjų grotelių su plieninių šerių vieliniu šepetiu.
- Pakeiskite šepetį, jei rasite iškritusių šerių ant kepmųjų grotelių arba šepetio.

(EN) WARRANTY

Weber-Stephen Products LLC (Weber®) hereby warrants to the ORIGINAL PURCHASER, that this product will be free from defects in material and workmanship from the date of purchase as follows: 2 year(s) when assembled, and operated in accordance with the printed instructions accompanying it. Weber may require reasonable proof of your date of purchase. **THEREFORE, YOU SHOULD RETAIN YOUR SALES RECEIPT OR INVOICE.**

This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts that prove defective under normal use and service and which on examination shall indicate, to Weber's satisfaction, that they are defective. If Weber confirms the defect and approves the claim, Weber will elect to repair or replace such parts without charge. If you are required to return defective parts, transportation charges must be prepaid. Weber will return parts to the purchaser, freight or postage prepaid. This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance. Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornados, discoloration due to exposure to chemicals either directly or in the atmosphere, is not covered by this Limited Warranty. Weber shall not be liable under this or any implied warranty for incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, **which may vary.**

(ES) GARANTÍA

Weber-Stephen Products LLC (Weber®) garantiza con el presente documento al COMPRADOR ORIGINAL que este producto está libre de defectos, tanto en los materiales como de fabricación, a contar de la fecha de compra y del modo siguiente: 2 años después de haber adquirido y puesto en marcha este producto según las instrucciones impresas adjuntas. Weber solicitará una prueba documental de la fecha de compra. **POR LO TANTO, SE DEBE CONSERVAR EL RECIBO Y/O LA FACTURA CORRESPONDIENTE A LA COMPRA.**

Esta garantía se limita únicamente a la reparación o sustitución de las piezas que resulten defectuosas en unas condiciones de uso y mantenimiento normales y que al examinarlas, indiquen que son defectuosas según los criterios de Weber. Si Weber confirma el defecto y aprueba la reclamación, Weber decidirá reparar o sustituir las piezas sin cargo alguno. Si se le solicita que devuelva las piezas defectuosas, los gastos de transporte correrán a cargo del comprador y se deberán pagar anticipadamente. Weber devolverá las piezas al comprador, con los gastos de transporte o de envío por correo pagados. Esta garantía no cubre los fallos ni problemas de funcionamiento debidos a accidente, abuso, uso incorrecto, alteración, aplicación indebida, vandalismo, instalación inadecuada, mantenimiento, servicio inadecuados, o si no se realiza un mantenimiento normal y habitual. El deterioro o los daños debidos a condiciones meteorológicas adversas como granizo, huracanes, terremotos o tornados, así como la decoloración debida a la exposición a productos químicos, ya sea directamente o de la atmósfera, no están cubiertos por esta garantía limitada. Weber no se hace responsable bajo esta o cualquier otra garantía implícita de ningún daño accidental o resultante. La presente garantía le otorga derechos legales específicos pudiendo tener otros derechos, **que podrían variar.**

(FR) GARANTIE

Weber-Stephen Products LLC (Weber®) garantit par la présente à l'ACHETEUR D'ORIGINE un produit exempt de défauts matériels et de fabrication à compter de la date d'achat et selon les conditions suivantes : garantie de 2 ans dans la mesure où le montage et l'utilisation du produit sont conformes aux instructions imprimées qui l'accompagnent. **CONSERVEZ PAR CONSÉQUENT VOTRE TICKET DE CAISSE OU FACTURE.**

La présente garantie est limitée à la réparation ou au remplacement des pièces défectueuses en conditions normales d'utilisation et d'entretien, après confirmation par Weber® de leur caractère défectueux. Si Weber confirme le caractère défectueux des pièces et accepte la réclamation, ces pièces sont réparées ou remplacées gratuitement, à la seule discrétion de Weber. Si Weber vous demande de renvoyer les pièces défectueuses, les frais de transport doivent être prépayés. Weber renvoie les pièces à l'acheteur en port prépayé. La présente garantie limitée ne couvre pas les défauts ou dysfonctionnements résultant d'un accident, d'une utilisation abusive ou incorrecte, d'une modification, d'une application incorrecte, d'un acte de vandalisme, d'une installation incorrecte, d'une maintenance/un entretien incorrect(e), ou d'un non-respect des instructions d'entretien normal et routinier. La présente garantie limitée ne couvre pas les détériorations ou dommages provoqués par des conditions climatiques extrêmes, telles que la grêle, les ouragans, les tremblements de terre ou les tornades, ni les décolorations résultant d'une exposition directe ou indirecte (présence dans l'air) à des produits chimiques. Weber décline toute responsabilité relative à des dommages accessoires ou indirects. Cette garantie vous octroie des droits spécifiques. D'autres droits, **variables selon les régions**, peuvent s'appliquer à votre cas.

(DE) GARANTIE

Weber-Stephen Products LLC (Weber®) garantiert hiermit dem ERSTKÄUFER, dass dieses Produkt vom Tage des Erwerbs folgende Zeiten frei von Materialfehlern und Verarbeitungsfehlern ist: Zwei (2) Jahre, wenn das Erzeugnis entsprechend der mit dem Erzeugnis gelieferten Anleitungen montiert und betrieben wird. Weber hat das Recht, einen Beleg für das Kaufdatum zu verlangen. **BEWAHREN SIE DAHER DEN KAUFBELEG BZW. DIE RECHNUNG AUF.**

Diese eingeschränkte Garantie ist beschränkt auf die Reparatur oder den Ersatz von Teilen, die sich unter normalem Gebrauch und normaler Bedienung als mangelhaft erwiesen haben und die sich bei einer Prüfung in der Überzeugung von Weber als mangelhaft erwiesen haben. Wenn Weber den Mangel bestätigt und Ihre Ansprüche anerkennt, entscheidet sich Weber für eine Reparatur oder für den kostenlosen Ersatz entsprechender Teile. Wenn Sie aufgefordert werden, mangelhafte Teile einzusenden, gehen die Frachtkosten zu Ihren Lasten. Weber sendet Teile an den Käufer zurück und übernimmt die Fracht- bzw. Postgebühren. Diese eingeschränkte Garantie umfasst ohne Anspruch auf Vollständigkeit, insbesondere nicht Mängel oder Probleme beim Betrieb aufgrund von Unfall, Missbrauch, Zweckenfremdung, Veränderungen, Fehlanwendung, Vandalismus, unsachgemäßer Installation oder unsachgemäßer Wartungs- und Servicearbeiten oder aufgrund des Vernachlässigens normaler und routinemäßiger Wartung. Verschluss- oder Schäden aufgrund von Wetterbedingungen, wie Hagel, Wirbelstürme, Erdbeben oder Tornados, und Verfahrenen aufgrund des Aussetzens von Chemikalien, entweder direkt oder über die Umgebung, sind nicht durch diese eingeschränkte Garantie abgedeckt. Weber ist im Rahmen dieser Garantie für Folgeschäden nicht haftbar. Durch diese Garantie erhalten Sie spezielle Rechte. **Möglicherweise haben Sie in anderen Staaten weitere Rechte.**

(FI) TAKUU

Weber-Stephen Products LLC (Weber®) takaa täten tämän tuotteen ALKUPERÄISELLE OSTAJALLE, ettei siinä ole materiaali- tai valmistusvikoja ostopaivan jälkeen seuraavasti: 2 vuotta kootuna ja käytettynä laitteen mukana toimitettujen painettujen ohjeiden mukaisesti. Weber voi pyytää riittävää todistetta ostopaivämäärästä. **SÄILYTÄ TÄMÄN VUOKSI OSTOKUITTI TAI LASKU.**

Tämä rajoitettu takuu koskee sellaisten osien korjausta tai vaihtoa, jotka osoittautuvat viallisiksi normaalissa käytössä ja huollossa ja joiden Weber toteaa tarkastuksen jälkeen olevan viallisia. Jos Weber vahvistaa vian ja hyväksyy korvausvaatimuksen, Weber korjaa tai korvaa kyseiset osat veloituksetta. Jos viallisia osia on palautettava, kuljetuskulut on maksettava etukäteen. Weber palauttaa osat ostajalle ja maksaa rahti- tai postikulut etukäteen. Tämä rajoitettu takuu ei kata vikoja tai käyttöongelmia, jotka johtuvat onnettomuudesta, väärinkäytöstä, virheellisestä käytöstä, muuntamisesta, väärin soveltamisesta, ilkivalasta, virheellisestä asennuksesta, virheellisestä ylläpidosta tai huollosta tai normaalin huollon ja säännöllisen huollon laiminlyönnistä. Tämä rajoitettu takuu ei kata rappeutumista tai vaurioita, jotka johtuvat sellaisista ankarista sääolosuhteista kuin rakeista, hurrikaaneista, maanjäristyksistä tai tornadoista tai värin lähtemisestä kemikaalialustuksen vuoksi joko suoraan tai ilmakehän välityksellä. Weber ei ole vastuussa tämän takuun tai minkä tahansa epäsuoran takuun puitteissa välillisistä tai seurauksena olevista vahingoista. Tämä takuu antaa tietyt juridiset oikeudet, ja käyttäjällä voi olla myös muita oikeuksia.

(NO) GARANTI

Weber-Stephen Products LLC (Weber®) garanterer at dette produktet er levert kjøper uten defekter i materiale og produksjonsarbeid. Dersom instruksjonene som er vedlagt, er fulgt, er garantitiden 2 år fra kjøpsdato. **TA DERFOR VARE PÅ KVITTERING/FAKTURA.**

Garantien begrensner seg til reparaasjon og utskifting av deler som er defekte ved normal bruk, og ved undersøkelse er godkjent av Weber. Er reklamasjonen godkjent vil Weber reparere eller utskifte delene uten kostnader. Hvis delene må sendes inn, må kjøper selv betale transportkostnadene. Weber vil betale for returvarer til kjøper. Garantien dekker ikke mangler eller driftvanskeligheter som skyldes ulykke, mishandling, misbruk, ombygging, feilaktig installasjon eller feilaktig vedlikehold/service. Videre dekker heller ikke garantien skader som skyldes værforhold som orkan, jordskjelv eller tornadoer. Dersom forbruker har kontakt med kemikalier eller direkte sollys, inngår heller ikke i garantien. Garantien gir deg spesielle lovbestemte rettigheter, **som kan variere.**

(DA) GARANTI

Weber-Stephen Products LLC (Weber®) garanterer hermed over for den OPRINDELIGE KØBER, at dette produkt er uden materiale- eller fremstillingsfejl fra købsdatoen på følgende måde: 2 år, når det er samlet og betjent i henhold til den trykte vejledning, der følger med. Weber kan stille krav om rimeligt bevis af købsdatoen. **DU BØR DERFOR GEMME DIN KØBSKVITTERING ELLER FAKTURA.**

Denne begrænsede garanti er begrænset til reparation eller udskitning af dele, som viser sig at være defekte ved normal brug og service, og som ved en nærmere undersøgelse viser sig at være defekte på en måde, som Weber godkender. Bekræfter Weber fejlen og godkender erstatningskravet, vælger Weber enten at reparere eller udskitte sådanne dele uden beregning. Sådanne defekte dele returneres, så foresendelsesomkostningerne betales forud. Weber returnerer delene til køberen, fragt eller frimærker betales forud. Denne begrænsede garanti dækker ikke svigt eller driftvanskeligheder, som skyldes ulykke, misbrug, ændringer, forkert anvendelse, hæværk, forkert installation eller vedligeholdelse eller service, eller såfremt der ikke er udført normal og rutinemæssig vedligeholdelse. Nedbrydning eller skader, der skyldes hårdt vejr, såsom hagl, stormvejr, jordskælv eller orkaner, og mistarvning, der skyldes kontakt med kemikalier, enten direkte eller via luften, dækkes ikke af denne begrænsede garanti. Weber kan ikke holdes ansvarlig ifølge denne eller nogen form for udfordret garanti for tilfældige eller følgermassige skader. Denne garanti giver dig specifikke juridiske rettigheder, og du kan også have andre rettigheder, **som kan variere fra land til land.**

(SV) GARANTI

Weber-Stephen Products LLC (Weber®) garanterar härmed den URSPRUNGLIGA KÖPAREN att denna produkt är fri från fel i material och utförande från inköpsdatum enligt följande: 2 år när de monteras och används i enlighet med de tryckta anvisningar som medföljer produkten. Weber kan kräva bevis på inköpsdatum för din produkt. **DÄRFÖR SKA DU SPARA KVITTET ELLER FAKTURAN.**

Detta garantisystem är begränsat till reparation eller byte av delar som visar sig vara felaktiga vid normal användning och service, och som efter undersökning enligt Webers bedömning visar sig vara felaktiga. Om Weber bekräftar felet och godkänner din fordran beslutar Weber om reparation eller byte av felaktiga delar utan kostnad. Om du måste returnera felaktiga delar ska transportkostnaderna betalas i förskott. Weber returnerar delarna till köparen med frakt eller porto betalt i förskott. Detta garantisystem täcker inte fel eller driftproblem som uppstår på grund av olycka, våldsamhet, oaksamhet, ändringar, felaktig användning, vandalisim, felaktig montering eller korrekt underhåll/service, eller vid underhållsarbete utifrån normala rutiner underhåll. Försämrad funktion eller skada som beror på hårt väder som t.ex. hagel, orkan, jordbävning eller tromb, eller missfångningar som uppstår för att produkten utsatts för kemikalier direkt eller genom luftföroreningar, täcks inte av detta garantisystem. Weber kommer inte att ansvara för detta eller andra särskilda eller indirekta skador eller följdskador. Denna garanti ger dig specifika lagliga rättigheter, och du kan även ha andra rättigheter, **som kan variera.**

(NL) GARANTIE

Weber-Stephen Products LLC (Weber®) garandeert hierbij als volgt aan de OORSPRONKELIJKE KOPER dat dit product vrij is van defecten in materiaal en vakmanschap vanaf de aankoopdatum: 2 jaar wanneer dit is gemonteerd en gebruikt conform de bijbehorende instructies. Weber kan u vragen om een bewijs van aankoop inclusief aankoopdatum. **BEWAAR DAAROM UW KASSABON OF FACTUUR.**

Deze beperkte garantie is beperkt tot de reparatie of vervanging van onderdelen waarvan bewezen is dat ze defect zijn onder normaal gebruik en onderhoud en die na onderzoek defect zullen blijken, naar oordeel van Weber. Als Weber het defect bevestigt en de claim goedgekeurd, dan zal Weber dergelijke onderdelen zonder kosten vervangen of repareren. Bij het retourneren van defecte onderdelen dienen de vervoerskosten vooraf betaald te zijn. Weber zal de onderdelen aan de koper terugzenden nadat overeenstemming is bereikt m.b.t. de verzendkosten. Deze beperkte garantie dekt geen defecten of gebruikproblemen als gevolg van ongelukken, misbruik, aanpassing, verkeerd gebruik, vandalisme, onjuiste installatie, onjuist onderhoud of het niet uitvoeren van normaal en routinematig onderhoud, zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing. Slijtage of schade door hevige weersomstandigheden, zoals hagel, orkanen, aardbevingen of tornado's, verkleuring als gevolg van blootstelling aan chemicaliën, direct of in de atmosfeer, worden niet gedekt door deze beperkte garantie. Weber zal niet aansprakelijk zijn voor deze of enige impliciete garantie voor incidentele schade of gevolgschade. Deze garantie geeft u specifieke wettelijke rechten. Daarnaast geniet u mogelijk nog andere rechten **welke kunnen verschillen.**

(IT) GARANZIA

Weber-Stephen Products LLC (Weber®) con la presente garantisce l'ACQUIRENTE ORIGINALE del presente articolo contro difetti di materiale o di lavorazione dalla data dell'acquisto come di seguito indicato: 2 anni se il montaggio e l'utilizzo avvengono in conformità alle istruzioni stampate fornite con il prodotto. Weber potrebbe richiedere una prova della data di acquisto. **PER QUESTO MOTIVO È NECESSARIO CONSERVARE LO SCONTRINO O LA FATTURA D'ACQUISTO.**

La presente Garanzia sarà limitata alla riparazione o alla sostituzione delle parti risultate difettose in normali condizioni di utilizzo e manutenzione e che, sottoposte a esame, mostrino, a giudizio di Weber, di essere difettose. Weber, qualora constatasse il difetto e accettasse il reclamo, potrà decidere di riparare o sostituire tali parti a titolo gratuito. Nel caso di richiesta di restituzione dei componenti difettosi, le spese di spedizione dovranno essere prepagate. Weber restituirà le parti all'acquirente, con trasporto o affrancatura prepagati. La presente Garanzia non copre difetti o problemi di funzionamento dovuti a incidenti, utilizzo inadeguato o improprio, modifica, impiego errato, vandalismo, installazione o manutenzione non corretta, mancata esecuzione della manutenzione ordinaria e straordinaria. Non sono coperti dalla presente Garanzia il deterioramento o i danni derivanti da fenomeni atmosferici particolarmente gravi, quali grandine, uragani, terremoti o trombe d'aria, né lo scolorimento dovuto all'esposizione a sostanze chimiche, in modo diretto o in quanto presenti nell'atmosfera. La presente Garanzia od ogni Garanzia implicita escludono la responsabilità di Weber per eventuali danni accidentali o indiretti. La presente garanzia assicura i diritti legali specifici ed altri diritti eventuali, **che possono variare.**

(PT) GARANTIA

A Weber-Stephen Products LLC (Weber®) garante ao COMPRADOR FINAL, que o produto estará livre de defeitos de material e mão-de-obra a partir da data em que foi adquirido, da seguinte forma: 2 anos quando montado e posto em função de acordo com as instruções impressas que acompanham o equipamento. A Weber poderá solicitar-lhe um comprovativo da data de compra. **PARA ISSO, GUARDE O TALÃO DE COMPRA OU A FATURA.**

Esta garantia estará limitada à reparação ou substituição de peças que estejam comprovadamente defeituosas em situação de utilização e assistência normal e que, após verificação, conformemente as exigências da Weber, sejam consideradas como defeituosas. Se a Weber confirmar o defeito e concordar com a reclamação, optará por reparar ou substituir as peças em questão sem qualquer custo. Se for necessário devolver as peças defeituosas, os custos de envio são pagos pelo cliente. A Weber devolverá as peças ao comprador, com as despesas de transporte ou de envio por sua conta. Esta garantia limitada não abrange quaisquer falhas ou dificuldades de utilização devido a acidentes, abuso, má utilização, alteração, aplicação incorreta, vandalismo, instalação incorreta ou manutenção ou serviço incorretos, ou caso não tenha sido efectuada a manutenção de rotina e normal. A deterioração ou danos provocados por condições atmosféricas graves tais como granizo, furacões, sismos ou tornados, e a descoloração devido a exposição directa a produtos químicos ou contidos na atmosfera, não estão ao abrigo desta garantia limitada. A Weber não será responsável ao abrigo desta ou qualquer garantia implícita por quaisquer danos incidentais ou consequenciais. Esta garantia concede-lhe direitos legais específicos e também poderá ter outros direitos, **que podem variar.**

(PL) GWARANCJA

Weber-Stephen Products LLC (Weber®) niniejszym udziela gwarancji PIERWSZEMU NABYWCY, że urządzenie jest wolne od wad materiałowych i produkcyjnych licząc od daty zakupu: na 2 lata, jeżeli urządzenie będzie zamontowane i użytkowane zgodnie z dołączoną do niego instrukcją obsługi. Weber może wymagać dowodu daty zakupu urządzenia. **DLATEGO, NABYWCA POWINIEN ZACHOWAĆ PARAGON ZAKUPU URZĄDZENIA LUB FAKTURĘ.**

Usługi gwarancyjne ograniczają się do naprawy lub wymiany części uszkodzonych w czasie normalnego użytkowania i serwisowania, i które w czasie kontroli firm Weber zostaną uznane za wadliwe. Jeżeli firma Weber potwierdzi uszkodzenia i zatwierdzi reklamację, wtedy dokonane naprawy lub wymiany tych części bez opłaty. Jeżeli wymagany jest zwrot części wadliwych, nabywca musi pokryć z góry koszt opłat transportowych. Firma Weber zwróci części nabywcy pokrywając część opłat transportowych lub pocztowych. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń lub problemów z działaniem powstałych w wyniku wypadku, nieprawidłowego użycia, modyfikacji, nieprawidłowego zastosowania, wandalizmu, nieprawidłowej instalacji lub nieprawidłowej konserwacji lub serwisu lub braku normalnej i rutynowej konserwacji. Gwarancja nie obejmuje usterek powstałych z powodu wystąpienia surowych warunków pogodowych takich jak grad, huragany, trzęsienia ziemi lub tornada, odbarwień z powodu wystawienia na działanie środków chemicznych, bezpośrednio lub w atmosferze. Firma Weber nie ponosi odpowiedzialności w ramach gwarancji za straty przypadkowe lub wynikowe. Ta gwarancja nadaje nabywcy określone prawa i nie wyklucza innych jego praw, **które mogą być różne.**

(RU) ГАРАНТИЯ

Компания Weber–Stephen Products LLC (Weber®) настоящим дает гарантию ПЕРВОНАЧАЛЬНОМУ ПОКУПАТЕЛЮ в том, что продукт не имеет дефектов материалов и изготовления в течение следующего периода, начиная с даты покупки: 2 года при условии сборки и использования в соответствии с сопроводительными печатными инструкциями. Компания Weber может потребовать от Вас обоснованное подтверждение даты покупки прибора. **ПОЭТОМУ СОХРАНЯЙТЕ ЧЕК О ПРОДАЖЕ ИЛИ СЧЕТ –ФАКТУРУ.**

Настоящая ограниченная гарантия ограничивается правом на ремонт или замену деталей, которые оказались дефектными при нормальном использовании и обслуживании, и при обследовании которых компания Weber убедилась в их дефектном состоянии. Если компания Weber подтверждает дефект и признает иск, то такие детали будут заменены бесплатно. Если Вам необходимо вернуть дефектные детали, то необходимо выполнить предоплату за транспортировку. Компания Weber вернет детали покупателю при предоплате за перевозку или пересылку по почте. Настоящая ограниченная гарантия не покрывает неисправности или проблемы с использованием, возникшие из-за несчастного случая, неправильного обращения, неправильного использования, переделки, неправильного применения, умышленной порчи, неправильной установки или обслуживания, либо из-за невыполнения нормального и текущего технического обслуживания. Ухудшение состояния или повреждение, вызванное плохими погодными условиями, такими как град, ураган, землетрясение или торнадо, обесценивание из-за прямого или атмосферного воздействия химических веществ, не покрывается настоящей ограниченной гарантией. Компания Weber не отвечает за какие-либо особые или косвенные убытки. Эта гарантия предоставляет вам конкретные юридические права. Вы можете обладать другими правами, которые в различных странах могут быть различными.

(CS) ZÁRUKA

Společnost Weber–Stephen Products LLC (Weber®) tímto PŮVODNÍMU KUPUJÍCÍMU zaručuje, že tento výrobek bude prostý vad materiálu a řemeslného zpracování, a to po dobu – viz níže – od data zakoupení: 2 roky za předpokladu, že bude smontován a provozován v souladu s tištěnými dodanými pokyny. Společnost Weber může požadovat příměření doložení data zakoupení. **Z TOTOHO DŮVODU BYSTE SI MĚLI DOKLAD O NÁKUPU ČI FAKTURU USCHOVAT.**

Tato omezená záruka se omezuje na opravu a výměnu součástí, u kterých bude zjištěna závada vzniklá při běžném používání, a u kterých bude takováto závada prokázána způsobem uspokojivým pro společnost Weber. Pokud společnost Weber závadu potvrdí a schválí nárok ze záruky, rozhodne o provedení opravy nebo bezplatné výměně dotčených dílů. Budete-li vyzváni k vrácení vadných dílů, musíte je odeslat na své náklady. Společnost Weber vrátí díly kupujícímu zasloukou s uhrazeným dopravním či poštovním. Tato omezená záruka se nevztahuje na žádné závady či provozní potíže, ke kterým by došlo v důsledku nehody, zneužití, nesprávného používání, úprav, použití pro nesprávné účely, vandalismus, nesprávné instalace, obsluhu či údržby nebo zanedbání běžné a pravidelné údržby. Tato omezená záruka se dále nevztahuje na snížení kvality nebo poškození vzniklé v důsledku nepřiznivých povětrnostních vlivů, například krupobití, víchřice, zemětřesení nebo tornád, a dále změny zbarvení v důsledku působení chemických látek atp přímo, nebo z ovzduší. Společnost Weber nepodpovídá, až již podle této záruky, či dle mlčky předpokládaného, za žádné náhodné nebo následné škody. Tato záruka vám poskytuje specifická zákonná práva, přičemž můžete mít současně i některá další práva, která se mohou odlišovat.

(SK) ZÁRUKA

Spoločnosť Weber–Stephen Products LLC (Weber®) týmto poskytuje záruku PŮVODNÉMU MAJITELOVI, že jeho zariadenie nebude obsahovať chyby materiálu a spracovania odo dňa kúpy; záruka platí 2 roky v prípade montáže a prevádzky v súlade s pokynmi v tlačenej podobe, dodanými so zariadením. Spoločnosť Weber môže vyžadovať primeraný dôkaz o dátume nákupu. **PRETO ODPORÚČAME, ABY STE SI DOBRE ODOLOŽILI POKLADNICNÝ LÍSTOK ALEBO FAKTÚRU.**

Táto obmedzená záruka sa vzťahuje len na opravu alebo výmenu častí, na ktorých sa objavila chyba pri normálnom použití a prevádzke a ktoré sa prejavia na základe testov spoločnosti Weber ako chybné. Ak spoločnosť Weber potvrdí chybu a schváli reklamačný nárok, spoločnosť Weber opraví alebo nahradí chybnú súčiastku bez poplatku. Ak musíte vrátiť chybné časti, je potrebné zaplatiť prepravné náklady. Spoločnosť Weber vráti diely predajcovi a zaplatí prepravné a poštovné. Táto obmedzená záruka sa nevzťahuje na žiadne zlyhanie alebo prevádzkové ťažkosti spôsobené nehodou, nesprávnym používaním, zneužívaním, zlou aplikáciou, vandalizmom, zlou inštaláciou alebo nesprávnou údržbou alebo servisom alebo neschopnosťou vykonať bežnú a pravidelnú údržbu. Na poškodenia alebo na škody spôsobené výnimočnými klimatickými podmienkami ako krupobitie, hurikány, zemetrasenia alebo tornáda, strata intenzity farby z dôvodu vystavenia chemickým látkam bud priamo, alebo v atmosfére, sa táto obmedzená záruka nevzťahuje. Spoločnosť Weber nie je zodpovedná touto ani akoukoľvek obmedzenou zárukou za akékoľvek implicitné, náhodné alebo následné škody. Táto záruka vám poskytuje špecifické zákonné práva a môžete mať aj iné práva, ktoré a môžu líšiť.

(HU) JÓTÁLLÁS

A **Weber–Stephen Products LLC (Weber®)** a vásárlás időpontjától számítva az alábbi feltételek mellett szavatolja az EREDETI VÁSÁRLÓ számára a jelen terméket anyagihiba- és gyártási hiba-mentességgel: a mellékelt, nyomtatott útmutatásoknak megfelelő összeszerelés és üzemeltetés esetén a szavatosság időtartama 2 év. Lehet, hogy a Weber elfogadható bizonyítékokat kér a vásárlás időpontjától. **ÉZERT ÍRÁZZE MEG A NYUGTÁZT, VAGY A SZÁMLÁT.**

Jelen korlátozott Szavatosság alapján a Weber megjavítja, vagy kicseréli azon alkatrészeket, melyekről a vizsgálat alapján kiderül hogy normál használat alatt hibásodtak meg. Ha a Weber igazolja a hibát, és jóváhagyja a kérelmet, választása szerint díjmentesen megjavítja vagy kicseréli a hibás alkatrészt. Ha Ön visszakéri a meghibásodott alkatrészeket, előre ki kell fizetnie a szállítási költséget. A szállítmányozási, postázási díj előre kifizetését követően a Weber visszajuttatja az alkatrészeket a vásárlónak. A jelen korlátozott jótállás nem vonatkozik az olyan hibákra vagy működtetési nehézségekre, amelyek oka baleset, helytelen vagy rendeltetésszerű használat és alkalmazás, módosítás, szándékos rongálás, nem megfelelő elhelyezés, helytelen karbantartás, valamint a normál és rutinjellegű karbantartás elmulasztása. A jelen korlátozott jótállás nem vonatkozik a szélsőséges időjárás, például jégeső, hurrikán, földrengés vagy tornádó által okozott állagromlásra vagy sérülésre, valamint vegyi anyagok által közvetlenül vagy a légkör útján okozott elszíneződésekre. Jelen szavatosság, vagy bármely más vélelmezett szavatosság nem kötelezi a Weber vállalatot véletlenszerű, vagy következményes károk megtérítésére. Ez a jótállás speciális jogokat biztosít Önnek, melyen túlmenően Ön egyéb, hatályos törvénytől függő jogokkal is rendelkezhet.

(RO) GARANȚIE

Weber–Stephen Products LLC (Weber®) garantează prin prezenta CUMPĂRĂTORULUI ÎNȚIAL al acestui produs că acesta nu va prezenta defecte de material și manoperă la data cumpărării, astfel: 2 ani, când este asamblat și utilizat în conformitate cu instrucțiunile scrise care îl însoțesc. Weber poate solicita prezentarea unei dovezi rezonabile a datei de cumpărare. **ÎN CONSECINȚĂ, TREBUIE SĂ PĂSTRAȚI BONUL FISCAL SAU FACTURA.**

Această Garanție limitată va acoperi reparația sau înlocuirea pieselor care se defectează în condiții normale de utilizare și care la examinare vor arăta, conform cerințelor Weber, că sunt defecte. Dacă Weber confirmă defectul și aprobă cererea, va alege să repare sau să înlocuiască aceste piese fără taxă. Dacă vi se cere să returnați piesele defecte, taxele de transport trebuie plătite în avans. Weber va returna piese cumpărătorului, taxa de transport sau timbrul fiind preplătite. Această garanție limitată nu acoperă defecțiunile sau dificultățile de utilizare datorate accidentului, abuzului, utilizării necorespunzătoare, modificării, utilizării greșite, instalării necorespunzătoare sau întreruperii sau deparării necorespunzătoare sau efectuării necorespunzătoare a înțreinerii normale sau periodice. Deteriorarea sau daunele cauzate de condiții de vreme severe precum grindină, uragane, cutremure de pământ sau tornade, decolorare cauzată de expunerea la produse chimice fie direct, fie din atmosferă, nu sunt acoperite de această garanție limitată. Weber nu este responsabil în cadrul acestei garanții sau a oricărei garanții implicite pentru daunele accidentale sau pe cale de consecință. Această garanție vă conferă drepturi legale specifice, pe lângă care vi se pot conferi și alte drepturi, care pot varia.

(SL) GARANCIJA

Weber–Stephen Products LLC (Weber®) s tem jamči PRVEMU KUPCU, da je ta izdelek brez okvar v materialu in izdelavi od datuma nakupa kot sledi: 2 leti, če je izdelek sestavljen in upravljan v skladu s priloženimi tiskanimi navodili. Podjetje Weber lahko zahteva smiselni dokaz o datumu nakupa. **ZATO SHRANITE RAČUN ALI BLAGAJNIŠKO POTRDILO.**

Ta Omejena garancija je omejena na popravilo ali zamenjavo delov, ki se izkažejo za okvarjene med normalno uporabo in servisiranjem in pri katerih pregled po mnenju in presoji podjetja Weber pokaže, da so okvarjeni. Če Weber potrdi okvaro in odobri zahtevek, se bo podjetje Weber odločilo za zamenjavo ali popravilo takšnih delov brez zaračunavanja stroškov. Če morate vrniti okvarjene dele, morate vnaprej plačati stroške transporta. Podjetje Weber bo dele vrnilo kupcu z vnaprej plačanimi stroški tovornine ali poštnine. Ta omejena garancija ne pokriva odpovedi oziroma težav z delovanjem zaradi nesreč, zlorabe, sprememb, napačne uporabe, vandalizma, nepravilne namestitve oziroma nepravilnega vzdrževanja in servisiranja oziroma neupoštevanja napotkov za običajno rutinsko vzdrževanje. Ta omejena garancija ne pokriva obrabe ali poškodb zaradi hudih vremenskih razmer, kot so toča, hurikani, potresi ali tornadi, razbarvanja zaradi izpostavitve kemikalijam, bodisi neposredno bodisi v ozračju. Weber ne prevzema odgovornosti v okviru te ali katere koli druge zakonsko zajamčene garancije za naključno ali posledično škodo. Ta garancija vam daje določene zakonske pravice, imate pa lahko tudi druge pravice, ki so lahko drugačne.

(HR) JAMSTVO

Weber–Stephen Products LLC (Weber®) ovim jamči PRVOTNOM KUPCU da će proizvod biti bez manjkavosti u materijalu ili izradi od datuma kupnje kako slijedi: 2 godine ako se sastavlja i koristi u skladu s priloženim tiskanim uputama. Weber može zahtijevati razuman dokaz datuma kupnje. **STOGA SACHUVAJTE POTVRDU O KUPNJI ILI RAČUN.**

Ovo ograničeno jamstvo ograničava se na popravak ili zamjenu dijelova za koje se ispostavi da su neispravni pri normalnom korištenju i servisiranju, a za koje tvrtka Weber nakon ispitivanja utvrdi da su neispravni. Ako Weber potvrdi manjkavost i odobri reklamaciju, Weber će izabrati da zamijeni takve dijelove bez naplate. Ako se od vas traži da vratite neispravne dijelove, troškovi transporta moraju se platiti unaprijed. Tvrtka Weber vrati će dijelove vratiti uz unaprijed plaćenu vozarinu ili poštarinu. Ovo ograničeno jamstvo ne pokriva bilo kakve kvarove ili teškoće u radu uzrokovane slučajem, zlorabom, pogrešnom uporabom, izmjenama, nenamjenskom primjenom, vandalizmom, nepravilnim instalacijom ili nepravilnim održavanjem ili servisiranjem ili nepridržavanjem izvođenja normalnog i rutinskog održavanja. Ovo ograničeno jamstvo ne pokriva propadanje ili oštećenja uslijed teških vremenskih uvjeta poput tuče, orkana, potresa ili tornada niti promjene boje uslijed izlaganja kemikalijama bilo izravno ili onima iz atmosfere. Tvrtka Weber neće preuzeti odgovornost pod ovim ili nekim nametnutim jamstvom za slučajne ili posljedične štete. Ovo vam jamstvo daje određena zakonska prava, a možete imati i druga prava, koja mogu varirati.

(ET) GARANTII

Käesolevaga tagab ettevõtte **Weber–Stephen Products LLC (Weber®)** ESMAOSTJALE, et sellel tootel ei ole materjalist ja valmistamisest põhjustatud defekte alates ostukupäevast järgmistel tingimustel: kaks (2) aastat pärast kokkupanekut ja kasutamist tootega kaasas olevate trükitud juhiste järgi. Weber võib nõuda ostukupäeva tõendamist. **SEETÕTTU HOIDKE OSTUTSEKK Või ARVE KINDLASTI ALLES.**

Käesolevat piiratud garantiit piirduv nende osade parandamisega või asendamisega, mis osutuvad vigaseks tavapärasel kasutamisel ja hooldamisel ning mille kontrollimine tõendab Weberit rahuldaval viisil, ei nad on defektseks. Kui Weber kinnitab defekti olemasolu ja kiidab nõude heaks, remondib või asendab Weber need osad tasuta. Kui teil palutakse defektseid osad tagastada, tuleb transpordikulud ette maksta. Weber tagastab osad ostjale, kui veo- või postikulud on ette makstud. Piiratud garantii ei kata ühegi riket ega talitlusõrget, mida põhjustab õnnetusjuhtum, kuritarvitamine, väärtarvitamine, muudatused, valel otstarbel kasutamine, vandalisim, vale paigaldamine või sobimatu hooldus või teenindus või suutmatus teha tavapärast ja korrapärast hoolt. Piiratud garantii ei kata toote kvaliteetide vähenemist ega kahjustust, mida põhjustavad halvad ilmaolud nt rahe, torm, maavärin või tornadoo; värvimuutusi, mis tulenevad kas vahetust kokkupuutest kemikaalidega või kokkupuutest õhus sisalduvate kemikaalidega. Weber ei vastuta ei selle ega ühegi kaudse garantii kaudu juhuslike ega õhuslike kahjustuste eest. See garantii annab teile konkreetsed seaduslikud õigused, kuid teil võib olla ka muid õigusi, mis võivad olla erinevad.

(LV) GARANTĪJA

Weber–Stephen Products LLC (Weber®) ar šo garantē ŠAKOTNĒJAM PIRČĒJAM, ka izstrādājumam nebūs ne materiāla defektu, ne ražošanas defektu turpmāk minētajā laikposmā: 2 gadi no tā iegādes dienas, ja izstrādājums samontēts un lietots saskaņā ar tam pievienotajām rakstiskajām instrukcijām. Weber var pieprasīt pamatotas pierādījumus, kas apliecina iegādes datumu. **TĀPĒC VIENMER SAGLABĀJIET PIRKUMA ČĒKU VAI KVĪTI.**

Šī ierobežotā garantija ietver tikai to detaļu remontu vai nomaiņu, kuru bojājumi ir pierādāmi, ja izstrādājums tiek pareizi lietots un tam tiek veikta pareiza apkope un ja ekspertize, kas apmierina Weber, apliecina, ka tās ir bojātas. Ja Weber apstiprina bojājumu un apmierina prasību, Weber piekrist salabot vai nomainīt atbilstošās detaļas bez maksas. Ja jums nepieciešams atgriezt bojātās detaļas, to transportēšana jāapmaksā iepriekš. Weber atgrieztīs detaļas piercjam, ja būs iepriekš apmaksāti pārvadāšanas vai pasta izdevumi. Šī ierobežotā garantija nesedz bojājumus vai darbības traucējumus, kas radušies negadījumā, tīšas vai netīšas nepareizas lietošanas, pārveidošanas, vandalisma, nepareizas uzstādīšanas vai nepareizas uzturēšanas vai apkopes dēļ vai, ja netiek veikta normāla un regulāra apkope. Šī ierobežotā garantija nesedz nolietotānos vai bojājumus, kas radušies dabas stihiju, piemēram, krāsas, vētras, zemestrīces vai viesuļvētras, ietekmē, kā arī krāsas mainību ķīmisku vielu iedarbības rezultātā (tiešā saskarē vai caur atmosfēru). Weber neuzņemas atbildību ne par kādiem netiešiem zaudējumiem ne saskaņā ar šo garantiju, ne ar jebkādu citu netiešu garantiju. Šī garantija dod jums konkrētas likumīgas tiesības, un jums var būt arī citas tiesības, kas var atšķirties.

(LT) GARANTĖJA

„Weber–Stephen Products LLC“ („Weber®“) šiuo dokumentu garantuoja PIRMINIAM PIRKĖJUI, kad nuo įsigijimo datos gaminiui naudojamos medžiagos bus be defektų, o surinkimo darbai bus atliekami nepriekaištینگai: 2 metus nuo pagaminimo, jei gaminyis naudojamas pagal pridedamas atspausdintas instrukcijas. „Weber“ gali pareikalauti pagrįsto pirkimo datos įrodymą. **TOKIU ATVEJU REIKIA ĮŠAUGOTI PIRKIMO KVITĄ ARBA ŠĄSKAITĄ.**

Ši ribota garantija apribojama dalių remonto arba pakeitimu, kurios sugedo įprastomis naudojimo ir priežiūros sąlygomis, kai per patikrinimą nustatoma, remiantis „Weber“ įvertinimais, kad jos tikrai neveikia. Jei „Weber“ nustato defektą ir patvirtina prašymą, nemokamai bus imamas remonto arba keičiamos dalys. Jei bus pareikalauta gražinti sugedusias dalis, transportavimo išlaidas reikia apmokėti iš anksto. „Weber“ gražins dalis pirkejiui, jei iš anksto sumokėta už pervažimą ir pašto išlaidas. Ribota garantija netaikoma gedimams arba operacijoms nesklandumams dėl nelaimingo atsitikimo, nesaugojimo, netinkamo naudojimo, pakeistos konstrukcijos, blogo pritaikymo, vandalizmo, netinkamos instalacijos, netinkamos priežiūros arba jei buvo atliekama įprasta ir kasdieninė priežiūra. Taip pat ši ribota garantija netaikoma, jei atsiranda gedimų arba pažeidimų dėl tokių prasto oro sąlygų, kaip kruša, uraganai, žemės drebėjimai ar tornadai, jei išblunka spalva dėl tiesioginio arba atmosferoje esančių chemikalų poveikio. „Weber“ nebus atsakinga pagal šią arba bet kokią numanomą garantiją dėl atsitiktinės arba pasėkminės žalos. Ši garantija suteikia jums specifines įstatymines teises, taip pat galite turėti ir kitokių teisių, kurios priklauso nuo situacijos.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com®

© 2012 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC, a Delaware limited liability company, located at 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A.